

## くらしの危険を防ぐには～ II

山田 俊一

### はじめに

殺虫剤（メタミドホス）入り中国産冷凍餃子は深刻に我が国の食品の安全性に課題を投げかけている。2008年1月22日に千葉県市川市の5人家族が「coop手作り餃子40個」を食べ薬物中毒になり、5歳の女の子は意識不明と重傷になり幸いに、5歳の女の子も含め25～26日間の入院で回復した。同じような中毒事件は2008年1月5日に神戸にも発生していた。しかしながら行政間の連携が無かったために千葉の事件を防ぐことが出来なかったのは悔やまれる。中毒事件はこの2件に留まったが、関連品の回収販売禁止・農薬検査・原因説明は日本、中国の当局者で行われているが原因説明の見通しはたっていない模様である。続いていくつかの中国産の冷凍加工食品に農薬残留が確認されている。

国内には約4千種の冷凍食品があり、1人当たり年間21kg消費されている。冷凍食品の輸入量は97年約8万5千トンから06年は31万5千トンへと急増している。中国産は約64%を占めている。1) 今後も輸入依存、特に中国依存は益々高くなっていく可能性は高い。

餃子での中毒事件は「食品衛生法」違反か故意であれば少なくとも刑事法の傷害罪及び傷害未遂罪の疑いが考えられる。ここにおいて刑事法は別として「食品衛生法」に関して、厚生労働省によると 2) 中国河北省食品輸出入集団天洋食品工場からの食品衛生法違反は2004年1月以降1件報告されている。「冷凍豚串カツ」で大腸菌での陽性反応により、国内流通はない。今回の「餃子」は輸入時に検査は行われていない。すべての調理加工冷凍食品は検査されていないと言われている。

福田首相は消費者行政を一元化し消費者重視を最重要政策に挙げているが固い抵抗を乗り越えてより消費者重視が実現すること、当面食品の安全、特に輸入食品の安全性に取り組んでいくよう期待したい。また、消費者も自己・家族を守るためには昔に比較して衰えている「味」・「匂い」など五感も再び研ぎ澄ます必要もある。

食品偽装に関わる法律・国の担当省は複雑で縦割り行政の最たるものである。各担当部署間の連携は始まったばかりである。主な食品偽装の対応法律を表に示す。

表1 食品偽装に関する主な法律と担当省

担当省	法律名	目的	備考
農林水産省	JAS法	表示等消費者の経済的利益の保護	白い恋人・表示不正消費・賞味期限不正
厚生労働省	食品衛生法	衛生上の危害防止	消費・賞味期限不正添加物 赤福餅
経済産業省	不正競争防止法	業者間の公正な競争の推進	ミートホープ事件
公正取引委員会	景品表示法	公正な競争の確保	原料偽装

出所：山田作成

次に 2007 年の食品関連の事例を示す（表 2）。この他に報道されていない事例もかなりの数に達するものと思われる。

表 2 2007 年の食品関連偽装の事例

都道府県	会社名	商品	偽装内容
北海道	ミートホープ	牛肉ミンチ	原料偽装
	石屋製菓	菓子白い恋人	賞味期限偽装
秋田	比内鶏	地鶏	原料偽装
宮城	北州食品	マグロ	消費期限切れ原料使用
	精肉石川屋	牛肉	賞味期限偽装
	トーチク	牛肉	賞味期限偽装
福島	コープフーズ	豆腐	消費期限偽装
茨城	しじみ間屋4社	しじみ	産地偽装
	★ほしいも	マルヒ	賞味期限偽装
栃木	三宝製菓	菓子	産地偽装
埼玉	不二家	ケーキ等	消費期限切れ原料使用
千葉	丸広米穀	米	精米日偽装
	ダイエー	うに・いくら	消費期限偽装
東京	叙々苑	牛肉	不適正表示
	★マクドナルド	ハンバーグ	消費期限切れ原料使用
	★オリジン弁当	弁当	消費期限切れ原料使用
	★居酒屋3社	牛肉	不適正表示
神奈川	★崎陽軒	シュウマイ	原材料不適正表示
山梨	ほかほか亭	うどん・サラダ	消費期限偽装
	ハッピーカンパニー	しじみ・ドライフルーツ	産地偽装・産地未表示
長野	ゴールドパック	ジュース	産地偽装
	丸乙小林商店	リンゴ	産地偽装
石川	よしひろ	おつまみ	賞味期限偽装
福井	藤本農園	米	JASマーク不正使用
静岡	山政	ウナギ	産地偽装
	マルニうなぎ加工	ウナギ	産地偽装
岐阜	川上屋馬籠店	菓子	消費・賞味期限偽装
三重	赤福	餅	製造日・消費期限偽装
	御福餅本家	餅	製造日偽装
	平治煎餅本店	せんべい・もなか	賞味期限偽装
	太閤餅	餅	消費期限偽装
京都	カワウ	水煮タケノコ	JASマーク不正使用
大阪	船場吉兆	牛肉	産地偽装
	船場吉兆	地鶏	原料偽装
兵庫	いかりスーパ	牛肉コロツケ	原料偽装
	食品卸会社	調味料	賞味期限偽装
	食品卸会社	そうめん	産地偽装
奈良	伊藤ハムミート販売西	豚肉	産地偽装
広島	ダイイチ	冷凍エビ	製造・販売者名偽装
香川	ふじや精肉店	牛肉	産地偽装
	村食	牛肉	産地偽装
愛媛	森源米穀	米	産地偽装
福岡	船場吉兆	菓子・惣菜	賞味期限偽装
佐賀	磯屋	ひじき	産地偽装
	山口商店	アマダイ	産地偽装
宮崎	原田穂積商店等2社	ウナギ	産地偽装
鹿児島	鹿児島漬物	漬物	産地偽装

注：★印は山田が追加

出所：毎日新聞 2007 年 11 月 19 日付け

食品以外では伊勢丹等百貨店 9 社、スーパー1 社は家具・ギフト商品の不当表示により、公正取引委員会から「景品表示法」違反の恐れありと、警告を受けている。中国製家具をイタリア製として販売した。

カシミヤの割合 30%未満のセーターなどをカシミヤ 100%・50%と表示して販売した、丹羽幸・小杉産業の衣料製造・販売会社に、また、「超音波蚊よけ器」は効果ゼロであると判明しオーム電機を公正取引委員会が排除命令を出している。注文住宅建築会社「タマホーム」の広告で「着工日本一」（実際は 10 位前後）と宣伝に対しても排除命令が出されている。

建築資材でも「ニチアス」「東洋ゴム」が品質を不当に高く表示に関して、国土交通省に報告している。同じく自動車高速道路の資材にも品質が劣る資材を使用したことも明るみになった。

2008 年早々には製紙各社が再生紙に含まれる古紙の割合を実際よりも多く見せかけていた偽装問題が明らかになった。再生紙の利用者の不信と古紙リサイクルを支えてきた消費者の環境意識への痛みは計りしれない。

朝日新聞 2008 年 3 月 14 日付けには NTT 東西の「104」広告は「不当表示」で公正取引委員会より排除命令を受けたとの記事が掲載されている。電話番号案内「104」に問い合わせた番号にそのまま（再度かけない）接続サービス「DIAL104」の広告で利用すれば料金が割高になる記載をしていない不当表示だと認定し景品表示法違反として、排除命令を受けた。06 年、07 年とソフトバンク・NTT ドコモ・KDDI (au) など景品表示違反として警告を受けたが排除命令は初めてである。

これらの偽装発覚の発端は多くの場合内部告発から明らかになってきている。2006 年 4 月 1 日から施行された、内部告発による不利益を禁止し内部告発を進める「公益通報者保護法」によるものと、社会全体が企業の不正を許さない意識が高まってきたものであろう。

農林水産省の「食品表示 110 番」への情報提供は 2005 年度 1 年間で 1417 件に対して 2007 年 4 月より 10 月までで 2148 件に上っている。今後益々内部告発は増加の道を歩むものと思われる。この法律にも従業員の企業機密の保持義務・漏洩等課題はあるが、企業の偽装・不正が公になり消費者の利益に寄与していくことには間違いないであろう。

各分野で表示違反・表示不適性など明らかになって消費者に対して不当表示がまだまだ社会にまかり通っている現状がうかがえる。ここでは食品を中心として表示の現状と課題を探っていく。

2008 年 3 月 19 日付け朝日新聞によると、ミートホープの偽装牛ミンチ事件で当時の田中社長に、不正競争防止違反（虚偽表示）と詐欺の罪で懲役 4 年の判決が札幌地裁で行われた。この事件から多数の食品表示の偽装が発覚し、消費者に食への不安と信頼を揺るがせた事件である。

## I 消費期限と賞味期限

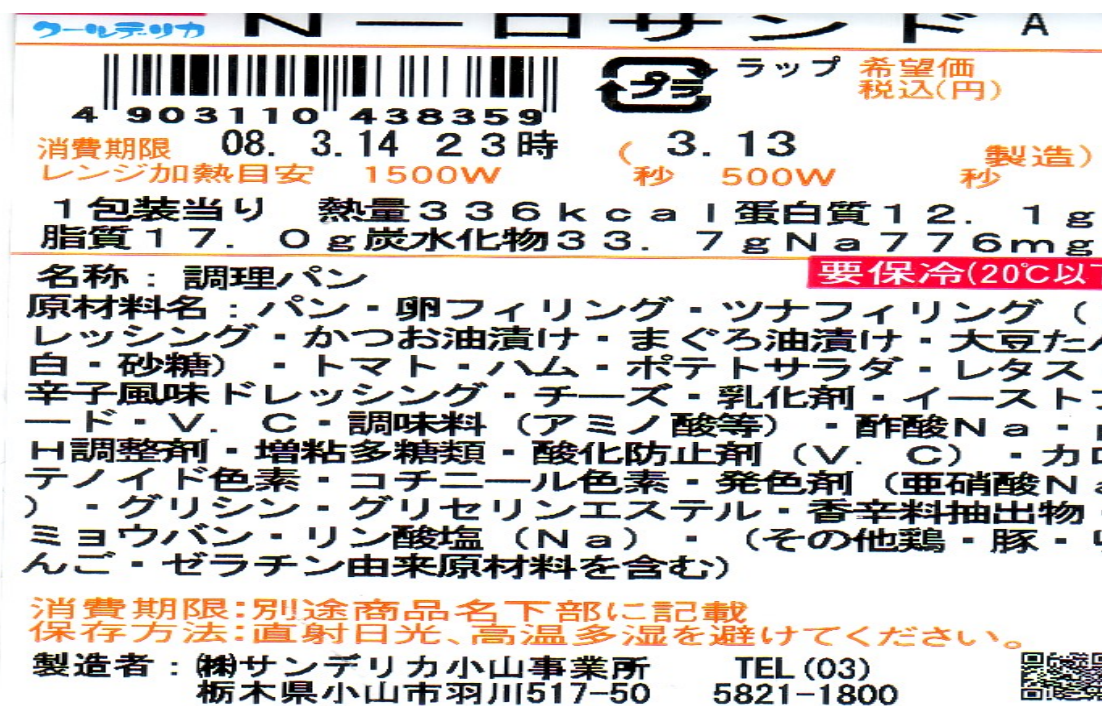
2008年3月12日付け読売新聞・毎日新聞によると、駅弁が05年以来1500万食の偽装があったと報じている。JR東海の子会社「ジェイアール東海パッセンジャーズ」による駅弁・サンドイッチ等の消費期限偽装があったと公表した。

「同社のせつめいによると、消費期限の自主基準を05年4月から、弁当は製造開始から「19時間」を「14時間」と短縮したことで、夕方等のピーク時に品揃えを確保するために偽装が行われた。健康被害は報告されていない。法令違反は無かったと、今後社内基準の順守を徹底する。」と述べている。

このように消費期限等の課題は消費者の食品への不安は今も続いている。

昨年世間を騒がした石屋製菓の「白い恋人」、茨城の「ほしいも」、ダイエーの「うに・いくら」、マクナルド・オリジン弁当、ほかほか亭、赤福の「餅」、船場吉兆の製品などかなりの偽装事件は消費・賞味期限の違反である。消費期限・賞味期限とは何なのであるか検討したい。図1-1は山崎製パンの2008年3月14日に購入したサンドイッチの表示である。表示の内容は多量で複雑である。メーカーとして法定表示は勿論、より消費者へ任意の情報の提供を努めているようである。このような表示をすべて目を通す消費者は多いとは思われない。また一方、それぞれの原料の原産地の表示がないことに不安を感じる消費者も少なからずいるかも知れない。

図1-1 山崎製パンのサンドイッチの表示



この表示では2008年3月13日に製造し消費期限は2008年3月14日23時までと表示されている。その他保存方法・栄養内容・原材料名・添加物の表示がなされている。

製造年月日（表示義務は無い）・消費期限・賞味期限を偽る例が表示偽装に関連して多い。「赤福」・「白い恋人」など。「赤福」は消費期限の偽りと売れ残り品の製造年月日偽装で表示義務はないが、製造年月日の虚偽表示は景品表示法の違反の疑いがある。

包装された加工食品は JAS 法と食品衛生法により、消費・賞味期限を記さなければならない。JAS 法違反は都道府県管轄で違反があれば、改善指示・事業所名の公表をする。改善がみられない場合は農林水産大臣が改善命令を出す。改善されなければ刑事告発し、罰金刑の対象となる。食品衛生法の表示義務違反は食中毒予防が目的なので、管轄の保健所が指導・業務停止・営業停止命令を出す。これが大まかな法律の適用で二つの網がかかっている。

消費期限は製造・加工日から 5 日以内の消費を前提として傷みやすい食品が対象である。賞味期限はそれより日持ちする食品に対して事業者が想定している味・風味等が保証されている期限である。（図 1－2）

消費期限・賞味期限の期日は「商品について最も知識のある」製造業者が決めるのである。また、商品を消費期限にするか、賞味期限にするかも製造業者が決定する。従って曖昧さは残る。同じ牛乳・豆腐等で消費期限と賞味期限の商品が市場で見られる。伝統的な低温殺菌牛乳（65℃30 分の殺菌した牛乳）は消費期限が多く見られる。高温殺菌牛乳（130℃2 秒殺菌）は賞味期限が多い。豆腐も充填豆腐は消費期限でなく賞味期限である。

消費期限・賞味期限は製造業者が決定するのであるが、およそ次のようにして決定されていると言われている。

サンプルを所定の条件の中で（低温・常温等）保管し、安全性・味・風味の劣化を観察賞味し、その期日に 6～7 割の安全率を見越し決めているようである。あくまでも各製造業者の意思であり、国としての品目別目安はない。さきほど照会した JR 東海の駅弁も社内基準で消費期限を短縮した分が社内消費基準の偽装となったのである。しかし法的には可食期間で業者の管理内にある商品であれば消費期限を延長しても法的には違反とはならない。国は業者の管理から離れた商品の期限延長は法的に問題があるとしている。

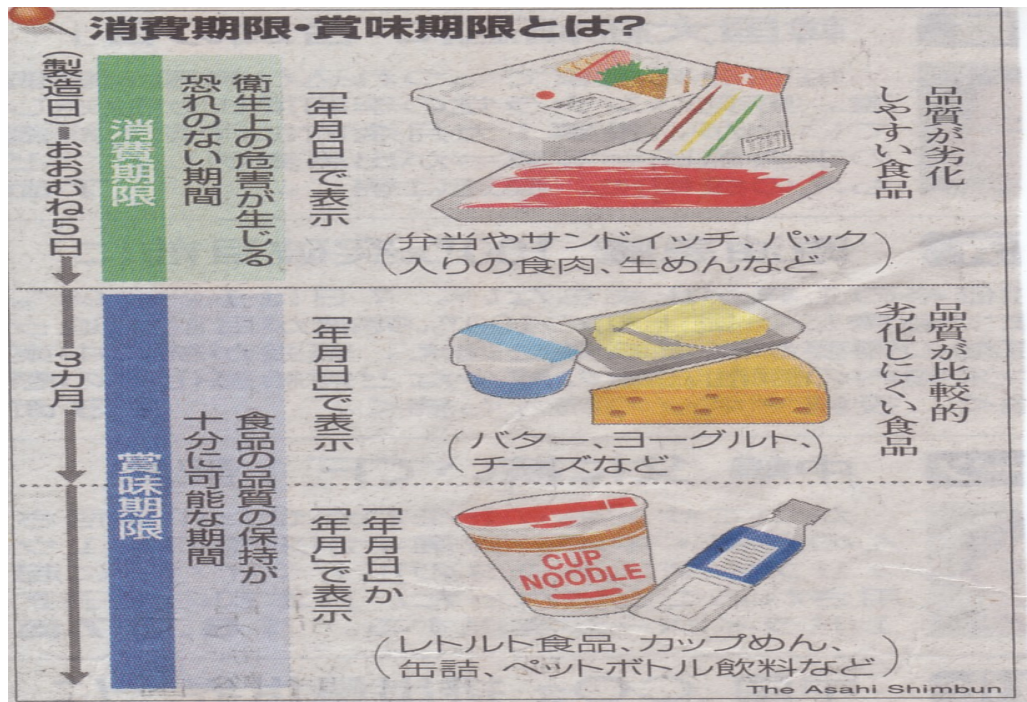
売れ残りや返品商品の利用・期限切れ商品の販売・期限切れの原料の使用すること自体は、細菌・腐敗等衛生上の問題がなければ直ちに法的に違反ではないのである。例えば「不二家はプリンとシュークリーム計 13 万個の消費期限を社内基準より 1～2 日長く表示して出荷。プリンの可食期間は 8 日で、安全率 0.8 を掛けた消費期限は 6 日だった。・・・工場では消費期限切れの卵などを使用していたが、同社はどちらの事例も「衛生上問題はない」としていた。しかし、厚生労働省は「期限切れ原料を客観的データではなく現場の勘に頼って使っていたことなどに衛生管理上問題がある」と判断。食品衛生法違反に当たるとして 2007 年 1 月 30 日に、行政指導した。」<sup>3)</sup> 期限切れでの行政処分でなく衛生的な管理体制に問題があるとしての処分なのである。このあたりは消費者にとって食への信頼に課題があるかもしれない。

一方期限切れですぐ食品を廃棄するのは、食べられるのに捨てるのは資源の浪費につながる。

日本の食糧自給率（カロリーベース）は 06 年現在 39%である。食生活の個食化・外食の

普及・持ち帰り弁当の中食・即席食品の発展等<sup>なかしよく</sup>で農林水産省によると 4) 廃棄食品が増え 06 年度は約 1135 万トン余りもの廃棄食品があるといわれている。今後の世界の食糧事情を考えると容易に期限切れ食品を捨てるには課題が残る。

図 1-2 消費期限・賞味期限とは？



出所：朝日新聞 2007 年 11 月 8 日

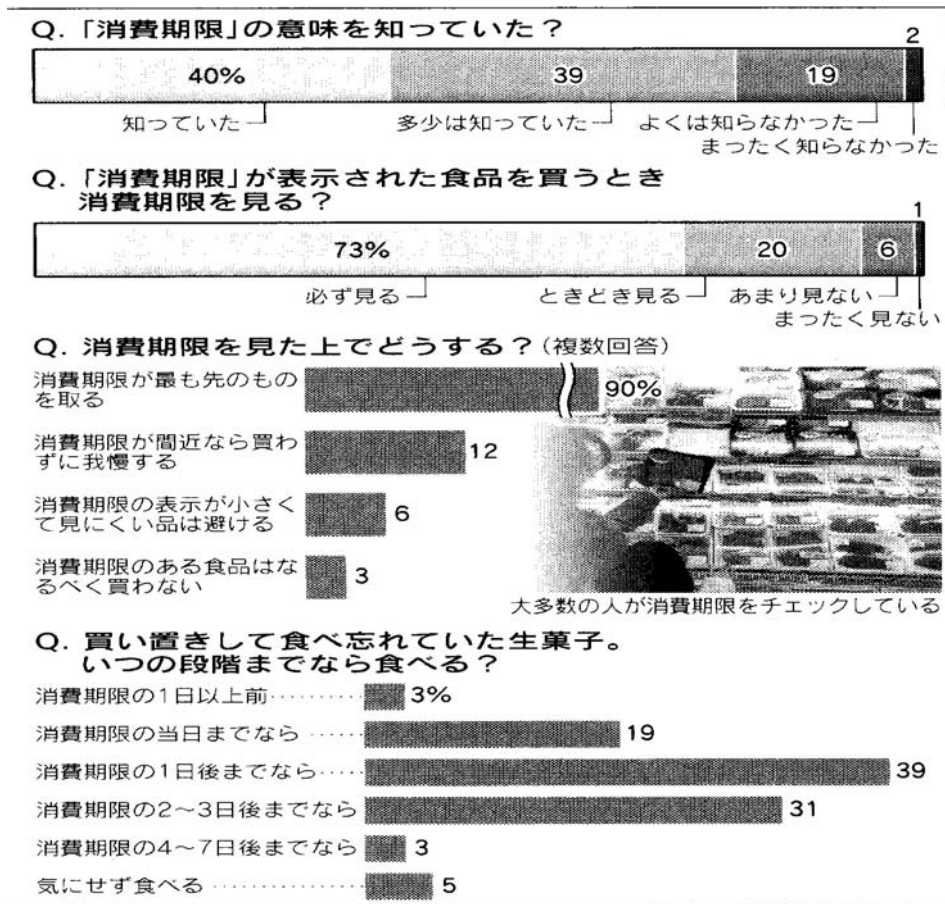
期限切れの食品を食べるかどうかは自己責任ではないだろうか。消費者は改めて食べられかどうか日付でなく自分の五感を磨くことが肝要であろう。

図 1-3 は日本経済新聞 2007 年 2 月 8~9 日でのネット調査である。20 歳以上 1000 人の回答である。

消費者は消費期限に敏感であることを示している。

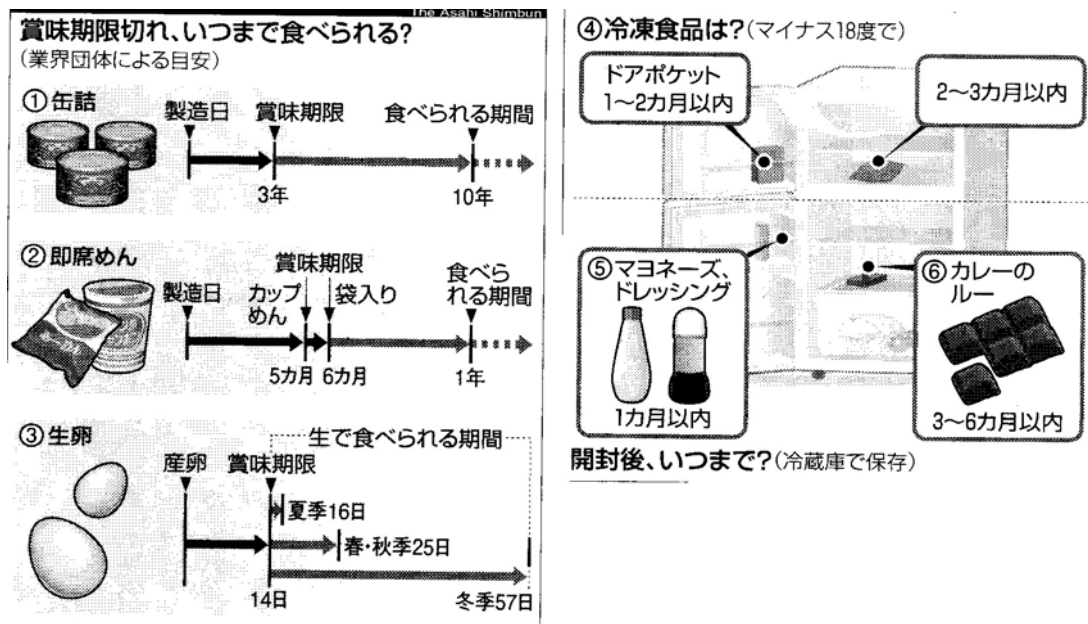
アンケートによると●消費期限が過ぎても 7 割の人が自分の判断で食べている。●消費期限は 7 割以上のひとは必ず確認している。●購買の時は陳列してある商品の消費期限が最も先の商品を買う人は 9 割にも達している。

図1-3 消費期限へのアンケート



出所：日本経済新聞 2007年2月19日付け

図1-4 賞味期限切れはいつまで食べられるかの業界団体による目安



出所：朝日新聞 2007年11月23日付け

図1-4は2007年11月23日付け朝日新聞に掲載された賞味期限を過ぎても、食べられるものもあるとの食品の期限表示の読み方を探ったとの記事である。表示を偽るのは問題だが、むやみに期限過ぎたからと言って捨てるのも資源の浪費でもある。図1-4は業界団体の賞味期限すぎても食べられる目安である。

図の①缶詰は普通の管理状態なら製造日より10年以上でも味は別として衛生的な問題は無い。図の②即席めんはカップめんが製造から5ヶ月、袋入りは6ヶ月と設定されているものが多い（日本即席食品工業協会による）。直射日光を避け冷暗所に保存すればもう6ヶ月は持つ。図の③日本養鶏協会によると生卵の賞味期限は産卵後2週間以内。これは万が一の事故を考えたうえで生食を前提にしたものである。冷蔵庫に入って殻を割らなければ夏期（平均温度28度）はさらに2日、冬季（平均温度10度）は43日、春・秋期（平均温度23度）は11日を賞味期限に延長できるという。図の④冷凍食品は日本冷凍食品協会によるとマイナス18度以下で保存すれば細菌は繁殖しなくなり、1年以上の保存が出来るという。期限切れでも人体に問題はないが、1年前後で風味や食感が変化するものが多いという。家庭にあっては賞味期限前でも2~3ヶ月、ドアポケットなら1~2ヶ月のうちに消費することを勧めている。図の⑤商品の賞味期限は未開封でのことである。全国マヨネーズ・ドレッシング類協会によると、原材料がメーカーにより異なるので一概にはいえないが、1ヶ月ぐらいいは問題がないとしている。図の⑥カレーのルーについて全日本カレー工業協同組合は開封後ラップに包んで密封状態にして冷蔵庫で3~6ヶ月は持つ。煮豆メーカーの「ふじっこ」はほとんどの商品に「開封後は冷蔵庫で保管し、○日以内に」と表示している。

いずれにしても消費者は食品からの危険を自分と家族を守らなければならない。一方食物の浪費を避ける努力も期待されている。それには、消費期限・賞味期限一辺倒に頼るのではなく業者の期限を目安として、色・臭いなどの五感を磨き判断力を向上させることが必要ではないかと思う。

我が国では食品表示にかかわる法律が複数である。そのために所管省間で見解の相違や、連携が遅滞したり、窓口が分散していたり、取り締まりが重複など消費者・事業者ともに混乱する場合が多くみられる。これらの課題を解決するために「消費者にわかりやすい表示制度」にすべきだと、国民生活審議会が2008年2月14日5)に食品表示に関する一般法（「食品表示法」仮称）の制定を提言している。

国民生活審議会の提言は消費者にとって「消費期限」・「賞味期限」のわかり難いことの解消に「消費期限」を中心として安全性を重視できることを期待しているようである。多様で多種である食品に一定の基準を定めることは、困難である。現在の制度のように「期限」の設定は業者に依存するしかない。現在の規程に事故が起きた場合罰則等を厳格にするくらいではないだろうか。

消費期限・賞味期限に関しての安全性について、国はより消費者側に立ち消費行政の現在の複雑さを解消し所管の一元化・情報の集中化・迅速化と消費者行政が執行されることは勿論である。しかし、酷かもしれないが、「消費者自身が自己を守るために、学び・五感を磨き、賢明になること」ではないだろうか。



## II 産地表示と原材料表示

消費者は食品の安全・安心のためには材料の原産地表示をよりきちんとして欲しいと切望している。加工度の高い食品ではほとんどの食品で原産地が消費者にとっては分からないのが現状である。消費者の安心のためには可能な限り原材料の正確な情報が消費者に提供されなければならない。しかし、すべての加工食品の原材料の産地表示には課題が多い。輸入食品に義務つけると非関税障壁だと批判される恐れがある。国内産食品であっても原材料の調達が世界的になり、輸入先が頻繁に変わる場合も少なくない。そのつど包装の印刷を訂正しなければならなく原価高になる。消費者利益の重視する立場からは「命にかかわる問題である」から原産地表示の徹底を主張する。消費者は食品の安全は第一であるが、価格が高くなるのにも抵抗がある。業者にとっては価格が高くなり売上減少は企業そのものが存続するかどうか死活問題でもある。

最近の原材料表示・産地表示での偽装の記事をみってみる。(表2の2007年の食品関連偽装の例参照)

表2-1は新聞に掲載された事例である。その他にも多数表示に関しての違反はあるものと思われる。

違反のほとんどは商品価値を高めて業者の利益重視の姿勢がうかがえる。外国産を日本産、有名産地の偽装などがそれである。

消費者はよほどの食通でなければ、それが本物の味かどうか見分けがつかない。「消費期限」「賞味期限」の場合は、食べても健康に障害があるか、ないかの課題であるが、原材料産地表示の偽装に対しては、消費者は無防備に近いと言ってもいい。表2-1の表示違反事例の発端はかなりの事例が匿名の電話によるものである。違反に対しての行政処置も軽いような感もある。勿論消費者は最近業者違反に対しての反応も厳しくなっている。違反の公表により営業成績の不振、廃業せざる終えない事例も増えている。そうゆう意味では業者の経営姿勢として消費者重視の重要性が認識されてきているものと思われる。

2008年1月28日付け読売新聞の世論調査(調査日1月12,13日・全国から3000人・個別訪問面接・回収率59.3%)によると、「食品表示の偽装で特に問題だと思うもの(複数回答)は①賞味期限・消費期限・製造日が72%②原産地・原産国は54%③添加物の有無が46%の順である。」

消費者は原産国など原料の産地に高い関心がある。

また、2007年11月6日付け朝日新聞によると、「食品の原産地や原材料、賞味期限などの品質表示を7割の人は信用するが、信用しない人も3割弱いる。(朝日新聞社の11月3,4日・電話での全国世論調査)」このように消費者は食品表示を食の安全性の拠りどころにしていることが伺える。

表 2 - 1 原材料・原産地表示違反の例

会社名	内容	処分	記事期日
叙々苑 東京港区43店舗	ホルスタイン種・交雑種を「黒毛和種」と表示販売	JAS法違反 訂正指示	07/3/29朝日新聞
ミートホープ 北海道	「牛ミンチ」に豚肉混入	詐欺で有罪 不正競争防止違反	07/6/20朝日新聞 08/3/19朝日新聞
いかりスーパーマーケット 尼崎市23店舗	ホルスタイン種・米国産マッシュポテト使用を「和牛肉」「北海道産男爵」と表示	JAS法違反 訂正指示	07/8/11朝日新聞
畜産草地研究所 つくば市DAN検査で市場品を調査	名古屋コーチンのDNA調査で90点の内2割が名古屋コーチン以外の鶏肉が判明	愛知県はJAS法違反で指導の方針	07/10/02毎日新聞
比内鶏社 大館市食肉加工製造	廃鶏を「比内鶏」と表示	JAS法・景品表示違反 不正競争防止違反 容疑	07/10/15産経ニュース 07/10/25朝日新聞
船場吉兆本店 大阪市	他県の牛肉使用のみそ漬を「但馬牛」・プロイラーを「地鶏」と表示・穴子・黒豆も産地偽装	JAS法違反 訂正指示	07/11/10朝日新聞 07/12/28朝日新聞
崎陽軒 横浜市	シュウマイの原材料表示の順番を偽装	JAS法違反 訂正指示	07/11/29毎日新聞
白木屋・村さ來マルシェ等5社 東京都居酒屋	人工的に馬の背油を注入した馬肉を「霜降り馬刺し」と表示し販売	景品表示法違反で 排除命令	07/12/15朝日新聞
西武・そごう 百貨店	中国産キャビアを「ロシア産」と販売	景品表示法違反で 排除命令	08/2/08朝日新聞
東海澱粉 静岡市 うなぎの輸入販売	台湾・中国産うなぎを国産と表示し販売表示	JAS法違反嚴重注意 不正競争防止違反 容疑	08/2/21朝日新聞 08/3/21朝日新聞
イチコー 小田原市 水産加工会社	ノルウエー産のさばを「千葉産」と表示	JAS法違反容疑	08/3/11毎日新聞
うおいち 大阪市水産卸売大手	中国産フグを「山口産」と表示	JAS法違反 訂正指示	08/3/15読売新聞
矢崎・てら岡 矢崎は和田市・てら岡は福岡市	他の魚を「クエ」と表示販売	JAS法違反 訂正指示	08/3/20朝日新聞
アイマックコーポレーション 大阪市食肉加工販売	他産地の牛肉を「松坂牛」・「但馬牛」・「神戸牛」として販売	JAS法違反 訂正指示	08/3/20朝日新聞

出所：山田作成

JAS（日本農林規格法）によると、食品の原産地表示は農産物などの生鮮食品や、輸入された加工食品には原産地の表示が義務づけられている。国内製造食品の多くは輸入食品の原料を使用しても表示義務（材料の原産地表示）はない。国内製造食品で産地表示義務のあるものは表 2 - 2、表 2 - 3 に示す 20 食品群材料で、しかも重量が全体の 50%以上の原材料に限る。表示方法は重量の多い順番である。水分含有量の表示義務は無いのである。

表 2-2 原産地・加工品の原材料の産地表示義務

生鮮食品(農産・畜産・水産物の単体)	すべて(原産地)
輸入加工食品	すべて(原産国)
国内産加工食品 (20食品群で重さ50%以上の原料と 4品目の原料)	原料原産地の 表示が必要

出所：JAS 法

崎陽軒の表示違反はホタテの含有重量が一番でないのに、最初に表示した違反で原材料表示の順番違反である。

中毒事故の中国産冷凍餃子には「中国産」と表示義務があり、表示されていて表示義務違反では無い。食品衛生法違反で有害な農薬残留が重大な違反である。しかもそのうえに犯罪の疑いもたれているのである。食品衛生法による輸入加工食品の残留農薬検査は冷凍ほうれん草など単品は行われていたが、輸入加工食品では大腸菌とか添加物の検査は厳しく検査されていたが農薬残留検査は行われていなかったのである。やっとな横浜・神戸の両検疫所で2008年2月22日より輸入加工食品の農薬検査が始まった。

表 2-3 の 20 品目に含まれない表示義務のない主なものは次のような原料である。

果実・野菜飲料・みそ・しょうゆ・ハム類・ベーコン・小麦粉・うどん・パン類・そば・煎餅・大豆油・調理冷凍食品・弁当などである。

20 品目の表示する主なものは表 2-3 に示すように乾燥椎茸、ゆでたけのこ、緑茶類、たれ漬け牛・豚肉、昆布類、塩蔵魚介類、蒸したこ、衣をつけたフライ用魚類等である。

輸入原料を使用した開きあじ・うなぎ蒲焼の表示を図 2-1a・図 2-1b に示す。水産物の場合には原産国名に水域名も表示できる。

図 2-1a 開きあじの表示の一例

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	ドーバー産
内容量	1尾
消費期限	平成20年5月30日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇会社 一県-市---

出所：山田作成

図 2-1b うなぎ蒲焼の表示の一例

名称	うなぎ蒲焼
原材料	うなぎ(中国産) 醤油 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 発酵調味料 水飴 澱粉 うなぎエキス 酒精 調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル アトナー) 増粘多糖類(大豆 小麦由来材料含む)
消費期限	
保存方法	
製造者	

出所：山田作成

表 2 - 3 20 食品群と 4 品目の原材料

	品目群(分類)	対象商品の例
農産加工食品	1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	乾燥しいたけ、乾燥ねぎ、切り干し大根、干しぶどう
	2. 塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	塩蔵きのこ、塩蔵ぜんまい
	3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	ゆでたたけのこ、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん、乾燥あん
	4. 異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	カット野菜ミックス、カットフルーツミックス
	5. 緑茶	煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶
	6. もち	まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち
	7. いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	いりさや落花生、いり落花生、いり大豆
	8. こんにやく	板こんにやく、玉こんにやく、糸こんにやく
畜産加工食品	9. 調味した食肉	しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた豚肉
	10. ゆで、または蒸した食肉及び食用鳥卵	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵
	11. 表面をあぶった食肉	牛たたき、鶏ささみのたたき
	12. フライ種として衣を付けた食肉	衣をつけた豚カツ用食肉、唐揚げ用鶏肉
	13. 合挽肉その他異種混合した食肉	合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼肉セット(異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。)
水産加工食品	14. 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類	たたみいわし、するめ、丸干いわし、さば開干し、煮干いわし、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、乾燥わかめ、干ひじき
	15. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう
	16. 調味した魚介類及び海藻類	まぐろしょうゆ漬、あこうだいの粕漬、あまだいのみそ漬、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬
	17. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび
	18. 表面をあぶった魚介類	かつおのたたき
	19. フライ種として衣を付けた魚介類	衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ
その他	20. 上記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの	ねぎま串、鍋物セット(生鮮食品のみで構成されているもの)
《個別の品質表示基準で表示が規定されているもの(4品目)》 ●うなぎ加工品      ●かつお削りぶし      ●農産物漬物      ●野菜冷凍食品		

出所：JAS 法

表 2 - 4 は JAS 法と食品衛生法の加工食品の表示義務事項の規定である。I の部は JAS 法の規定事項で III の部は食品衛生法の規定事項で II の部は両法律共通の規定事項である。JAS 法の趣旨は消費者が商品を選択するに当たって参考にするためである。食品衛生法の

趣旨は飲食して、身体への危害を防ぐためのもので衛生上から表示義務事項を規定してある。

表 2-4 JAS 法と食品衛生法の義務表示項目

I	II	III
JAS法 消費者の 選択資料のため	JAS法・食品 衛生法ともに 表示事項	食品衛生法 衛生上の 危害防止のため
原料原産地 原材料名 原産国 内容量 ～等	名称 製造者名 賞味(消費)期限 遺伝子組換え 保存方法 添加物 ～等	アレルギー物質 ～等

出所：山田作成

法的規制は以上のようなものである。加工食品の多くは国産・輸入品ともに原材料の産地義務はない。中国製冷凍餃子の中毒事件より、一層消費者の食品表示の関心は高まっている。しかし、今のところ農水省は JAS 法の制度見直しには慎重である。当面消費者の食品表示への関心に応じるために食品産業団体に原料原産地の自主的表示を呼びかける通知を出している。

農林水産省は 2008 年 3 月 19 日付け 6) で「加工食品の原料原産地表示の推奨について」の通知を食品製造業・中食産業・食品小売業・外食産業関係団体に通知をだした。

それは「法的表示に加えて原料原産地にかんする情報についても主体的に商品等への表示やホームページ等により、積極的に提供することが求められています。……加工食品を消費者等に提供・販売するに際し、原料原産地について商品・ポップ等への表示、ホームページ、お客様相談窓口の対応等により積極的に情報提供する取組を促進していただきますよう、よろしくお願い申し上げます。」という文面である。

表示の方法については手引きで自主的に情報提供の方法、留意点などを Q&A の形式で添付している。

表 2-5、図 2-2、図 2-3 は農水省の推奨表示の一例である。

表 2-5 原産地が 1 国と複数の場合

原産地1国の場合	原産地複数国の場合
春巻国産豚肉100%の場合	春巻カナダ産60%、米国40%の場合
<b>表示</b> 豚肉は100%国産豚を使用しております	<b>表示</b> 春巻の使用豚肉はカナダ産60%、米国産40%です

出所：農林水産省 <http://maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080319.html>

図 2-2 原材料の原産地自主表示の例

**(1) 原材料名欄において、原材料の後に( )で原産地を表示**

① 原産地が1カ国の場合

名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ(タイ)、たまねぎ(国産)、  
 …)、豚肉(米国)、しょう油、…  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

② 原産地が複数の場合

名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ(タイ、中国)、たまねぎ  
 (国産、米国)、…)、豚肉(米国、  
 カナダ)、しょう油、…  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

※ 複数国を使用する場合は、重量の割合の多いもの  
 から順に記載してください。

**(2) 原料原産地名欄を設けて原材料の原産地を表示**

① 原産地が1カ国の場合

名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ、たまねぎ、…)、豚肉、  
 しょう油、…  
 原料原産地：タイ(たけのこ)、国産(たまねぎ)、  
 …、米国(豚肉)  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

② 原産地が複数の場合

名称：春巻  
 原材料名：原材料名：野菜(たけのこ、たまねぎ、  
 …)、豚肉、しょう油、…  
 原料原産地：たけのこ(タイ、中国)、たまねぎ  
 (国産、米国)、豚肉(米国、カナダ)、  
 …  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

※ 複数国を使用する場合は、重量の割合の多いもの  
 から順に記載してください。

**(3) 一括表示欄事項の追加として、「原料原産地名」シール等により原材料の原産地を表示**

○ この場合、シールを貼付する場所は、一括表示欄外でもかまいませんが、一括表示欄に近接した場所とすることが必要です。

① 原産地が1カ国の場合

名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ、たまねぎ、…)、豚肉、  
 しょう油、…  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

原料原産地：タイ(たけのこ)、国産(たまねぎ、  
 …)、米国(豚肉)

② 原産地が複数の場合

名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ、たまねぎ、…)、豚肉、  
 しょう油、…  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

原料原産地：たけのこ(タイ、中国)、たまねぎ(国産、米国)、  
 豚肉(米国、カナダ)、…

※ 複数国を使用する場合は、重量の割合の多いもの  
 から順に記載してください。

出所：農林水産省 <http://maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080319.html>

味の素の冷凍餃子などに2008年2月末から業界に先駆けて原材料の原産地表示をインターネットで原材料の原産地を公開している。生産にあたり原料の原産地が変わるために「ぎょうざ」のキャベツの原産地の表示に「国産又は中国」と表示してあった。農水省は図2-3に推奨している通り原料の原産地が複数の場合外国品であれば「米国又はカナダ」は認められるが「国産又は中国」等「国産又は～」の表示は認められないと農水省は指摘をしている。国産原料の方が一般的にイメージが良い点を重視し、消費者に誤解を与えるような表示は不適正としている。7)

図 2-3 原材料原産地の自主表示で国産又は外国産の場合

原材料名欄において、複数の原産地を「又は」で記載

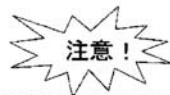
名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ(タイ又は中国)、  
 たまねぎ(国産)、…)、  
 豚肉(米国又はカナダ)、しょう油、…  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

注：原料原産地は、当社における2007年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口(電話番号○○)にお尋ねください。

3 なお、上記のような場合であっても、国産を含めた「又は」表示(例：国産又はA国)は、国産原料が輸入原料に比較して高値で取引されることや、国産原料のイメージが輸入原料のイメージより良いことが多いことから優良誤認する可能性が高く、一般的には認められません。

参考：加工食品品質表示基準改正(原料原産地表示等)に関するQ&A 逐条

- 1 1



「又は」を使用した場合の不適切な表示

名称：春巻  
 原材料名：野菜(たけのこ(中国)、  
 たまねぎ(国産又は米国)、…)、  
 豚肉(米国)、しょう油、…  
 内容量：200g  
 賞味期限：○年○月○日  
 保存方法：×××  
 製造者：△△△

国産原料を使用した場合は、  
「又は」表示はできません。

× 「国産又は中国」

出所：農林水産省 <http://maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080319.html>

東京都は餃子中毒事件をきっかけに食の安全確保のため国産の「調理済み冷凍食品」について製造業者に原材料の原産地表示を今夏にも義務化したい意向である。外国産の商品については原産国を確認するのが困難なため原産地表示義務は見送っている。導入までには半年から1年間の経過措置を設け、罰則はないが、違反したり、虚偽の表示をしたりに対しては是正勧告を出すなど企業名を公表することを検討している模様である。

実施されれば東京都内に限らず全国的に影響は広がるであろう。また、「国に対して食品の原料原産地表示について抜本的に取り組むよう働きかけていくべきだ」としている。

表示は重量の割合で5%以上を占める原材料の内、上位三つの原産国の表示を義務付けている。重量割合は表示義務は無く、上位重量割合の多い順に表示をする。

「青じそ餃子」等商品名の冠に付けたものは、重量割合に関係なく表示をしなければならないとしている。この場合「青じそ」の原産地表示が義務化される。

容器表示が原則であるが、ホームページや電話での対応も認める方針である。8)

図2-4は東京都の考えている基本的な考え方である。

図2-4 東京都の国産調理済み冷凍食品の原材料原産地の表示義務化の考え方

### 5 表示すべき原材料の範囲について

#### <基本的な考え方>

- (1) 原材料の重量に占める割合上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上（生鮮食品及び生鮮食品に近い加工食品）
- (2) 商品名に冠したもの (資料3-4)

なお、原材料の重量に占める割合上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上という考え方は、既に食品衛生法、JAS法の遺伝子組換え食品及びJAS法の野菜冷凍食品で使用されている。

### 6 表示の方法について

#### <基本的な考え方>

原則は容器包装への表示とする。

ただし、以下の省略規定を設ける。

- (1) HP、FAX、電話等の対応でも可能とする。

(例) 原料原産地の問い合わせ先：03-5320-〇〇〇〇

HP：http://www. . . . .

- (2) 実績に基づいた表示でも可能とする。

(例) 原材料名：大豆（アメリカ又はカナダ）

注) 大豆の原料原産地は、当社における平成19年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。

など

季節の変動  
農作物の豊凶  
国際的な相場 } 等の影響による頻繁な原料の切り替え ⇨ 容器包装への表示困難

出所：東京都 <http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/>

食料自給率（カロリーベース）39%の我が国は世界中からの輸入食品で今の食生活を維持している。世界的な食料品価格の高騰にも関わらず食料品を外国に依存している現状が変化するとは考えられない。食の安全を求める消費者は原材料についての情報公開をより求めている。このような消費者の要望に応えるため米国産牛肉のBSE事件、中国産冷凍餃子中毒事件をきっかけに加工食品の原材料原産国等の情報を公開している企業が増えている。

生鮮食品では牛肉、野菜などトレーサビリティ（生産者・生産地・飼育状況・肥料・農薬等の履歴を管理及び伝達の公開）による商品も見られる。2次元コード（図2-5）により生産地・生産者・生産状況などを公開して、消費者へ安全度を訴える商品も多くはな



いが店頭に見られる。勿論自己のホームページに原料原産地を公開している製造業者も増えつつあるようである。

図 2-5 2次元コードの例



出所：(株)ファームネットジャパン

一方海外に商品を製造依頼している製造業者には加工食品の原材料の詳しい情報を掴んでない場合は少なくないと思われる。

原材料の原産地表示はいくらか消費者に公開されてきているが、多くの食料を海外に依存している我が国の現状から消費者が満足できるようになるには大きな壁がある。しかもこの表示規定は包装加工食品にのみ適用され、対面秤売り販売、店内での加工されている加工調理食品には表示義務は無いのである。販売員に直接消費者は問い合わせが可能であり、回答を得られるから、義務化をしてない理由である。小売業の営業時間が24時間とか延長されている現状からすると、営業時間中問い合わせに回答が得られるかは、はなはだ疑問である。勿論自主的に表示をしている場合が多くみられるのは消費者本意にたっいて歓迎されることである。

外食での原材料原産地表示について、農水省は2005年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定している。積極的に表示するように求めているが、法的義務は無い。まだまだ外食産業界では多くないのが現状である。9)

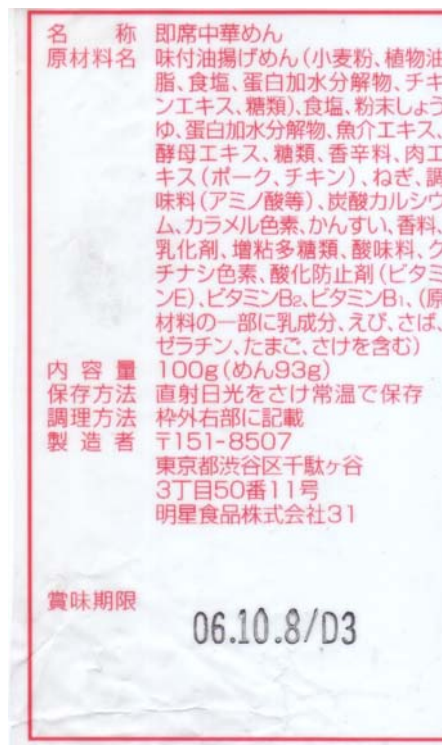
### Ⅲ 添加物の表示

図3-1は即席中華めんの表示である。主原材料の小麦の他に33種類の物質表示がしてある。すべてが添加物ではないが多くは添加物の表示である。食品添加物とはなんなのだろうか。古くは人口甘味料(たくあん・魚缶詰等に使用されていた)のチクロ、2004年には天然添加物の着色料アカネ色素が発がん性が認められて使用禁止になっている。使用許可されている添加物は人体への安全性は保証されているのであろうか。

製造過程に必要なもの、見た目に美味しそうな着色、口当たりのよさ、味付け用の調味料、長持ちに効果のあるもの、香りを強調するもの等加工食品では昔から家庭料理でも使

われていた。最初は天然物質を使用していたが、科学が進歩するにつれ人工的なものも一般に普及して使用され、加工食品の大量工場製造が一般的になり、ますます添加物は増えより楽しい食生活を生み出したが一方では健康への安全性が課題となり、添加物の規制と消費者への表示（食品衛生法・JAS法）が規定されている。

図3-1 即席中華めんの表示例



出所：明星食品

現在 800 以上の添加物が許可されている。食品衛生法では「人の健康を損なうおそれがない」のが許可する前提となっている。

その判断は内閣府食品安全委員会の添加物専門調査会で、構成委員は医学、薬学などの専門家である。

ラットや犬を使って動物実験。1年間など長期間与え、体に害があるか、発がん性や遺伝子、うまれてくる子への影響がないかも調べる。それから人が食べても安全な量を算出する。この基になるのが「無毒性量」といわれている。動物実験で、害が見られなかった量のこと、体重1kgあたりのミリグラムで示す。この数値の100分の1が、人が一生、毎日たべ続けても安全と考えられる1日あたりの摂取量（ADI・Acceptable Daily Intake）として設定されるのが基本。これを基にして食品ごとの使用基準がさだめられている（図3-2）。

図3-2 添加物の使用基準のさだめ方



出所：朝日新聞 2007年4月18付け

これらの調査された添加物の安全性は 100%とかいうと、「現在の科学研究条件において安全、ということ」で将来ともに安全であるとはいえないのである。10)

食品ごとに使用基準が定められているが、多くの加工食品を日常的に食べていれば複合的に添加物を摂取している。このことについて安全性は保たれているのであろうか。

厚生労働省の調査によるとADIを超えていたのは硝酸塩だけだった。硝酸塩は野菜など

生鮮食品に含まれているもので、添加物からの摂取量は僅かであった報告されている。11)

調査では年齢別の摂取量の差があることも判明した。若い人はガムなどに含まれるキシリトール、成人・高齢者は漬物等に含まれるサッカリンナトリウムを多く取っている。特定年齢層で摂取量が多い添加物や複合添加物による健康障害の調査はこれからで、今後の実験、調査を待たなければならない。12)

食品添加物の安全性は100%安全であるということは天然添加物であろうと、人工的な添加物であろうと有り得ないといわれている。人間にとって必要な塩にしても過食は健康に障害をもたらす。消費者は自分の取りすぎであろう添加物を認識し、過摂取を避ける知恵を持つことは賢明である。一方長い年月を掛けて使用されて食の楽しみの幅を持たせてくれている添加物をむやみに回避することにも疑問が残る。

国際的には日本では認められているが外国では認められていない添加物、逆に外国では認められているが日本では認められていない添加物があり、地球規模の商品流通が発展している原状の中で混乱が見られてもいる。日本で認められていない添加物使用の加工食品での輸入禁止は時には非関税障害と非難される場合もある。WHOなどでより一層の調整が望まれる。

図3-1の表示のなかで「蛋白加水分解物」「魚介・ポーク・チキンエキス」は食品衛生上の添加物ではないのである。作用は調味料アミノ酸等と同じく「蛋白加水分解物」「魚類・畜産物のエキス」とも食品の味を調え向上するものであるが、表示義務は無いのである。アミノ酸等の調味料を使用しなくて「蛋白加水分解質」「魚類・畜産エキス」でのみで味の調整をしてある加工食品は「調味料無添加」と表示が出来るのである。13)

このように法律上の添加物（表示義務あり）と表示義務ない添加物的素材は増加傾向であり、「安全」「危険」と複雑で消費者は添加物について食品の表示だけでは「食の安全」が守られているとは言えないのが現状である。消費者は不安があれば製造業者に積極的に問い合わせる習慣を身に着けることが賢明な食生活に必要なと思う。

「食品添加物」という言葉は、1947年に制定された食品衛生法によって初めて使われた。食品衛生法第4条第2項で「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。」としている。

#### 食品添加物の役割と食品衛生法上の分類

- ◆食品の製造や加工のために必要な製造用材
- ◆食品の風味や外観をよくするための甘味料、着色料、香料
- ◆食品の保存性をよくするための保存料、酸化防止剤
- ◆食品の栄養成分を強化する栄養強化剤

で2007年12月28日現在、①指定されている添加物370品目、②既存添加物名簿に418品目、③天然香料612品目である。④その他食品として飲食されているもので添加物として使用されているもの、例えばオレンジ果汁を着色に使用するなど。

①指定添加物とは健康をそこなわないものとして判断され厚生労働大臣が指定したものだ。

- ②既存添加物とは天然もので長い間添加物として使用されてきたことから健康に害がないと考えられているもの、カラメル色素・くちなし・かき色素・わさび抽出物・金銀箔・うこん・かに・おきあみ色素等。
- ③天然香料とは動植物からえられたもので食品に香りつけするもの、くちなし・くり・サフラン・甘茶・小豆等。
- ④一般飲食物添加物とは飲食物であるが添加物と使用するもの、赤キャベツ・うこん・いかすみ・ココア・野菜果実汁等。

#### 添加物の使用目的による分類と表示方法

##### 食品の製造や加工のために必要なもの

酵素（アミラーゼ）・ろ過助剤（ビールの活性炭）・油脂溶出剤（油製造中のヘキサン）・消泡剤（シリコーン樹脂）・PH調整剤（クエン酸）

##### 食品の風味や外観をよくするためのもの

味をよくするもの	甘味料・調味料・酸味料・苦味料
色をよくするもの	着色料・発色剤（亜硝酸 Na）・漂白剤（二酸化硫黄）・光沢剤（パラフィンワックス）
食感をよくするもの	乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）・増粘剤（ペクチン・グアーガム）
香りつけ	香料
保存・食中毒防止	保存料（ソルビン酸カリウム）・酸化防止剤・殺菌剤（次亜塩素酸ナトリウム・防かび剤（ジフェニル）
栄養成分の強化	ビタミン・ミネラル・アミノ酸類

##### 主な添加物は

- (1) 甘味料
- (2) 着色料
- (3) 保存料
- (4) 増粘剤、糊料
- (5) 酸化防止剤
- (6) 発色剤
- (7) 漂白剤
- (8) 防かび剤
- (9) 乳化剤
- (10) 膨張剤
- (11) 調味料
- (12) 酸味料
- (13) 苦味料
- (14) 光沢剤

- (15) ガムベース
- (16) 栄養強化剤
- (17) 製造用剤等
- (18) 香料

以上である。

添加物表示の原則（食品衛生法と JAS 法による）は物質名で表示をしなければならない。加工助剤、キャリアオーバーは除かれる。順番は重量の多い順である。(1) から (8) の添加物に関しては用途名を併記するよう規定されている、例えば酸化防止剤（ビタミン C）・発色剤（亜硝酸 Na）等。また、使用目的を表す「一括名」（図 3-1）で表示することも許されている。

表 3-1 一括名で表示可能な場合

	一括名で表示可能添加物	表示例と使用目的
1	イーストフード	イーストの栄養源、塩化アンモニウムほか
2	ガムベース	チュウインガムの素材、エステルガムほか
3	かんすい	中華麺用、炭酸カリウム、炭酸ナトリウム
4	苦味料	カフェイン、ポップ抽出物ほか
5	酵素	触媒、アガラーゼ、アクチニジンほか
6	光沢剤	表面保護、オウリキュウリロウほか
7	香料又は合成香料	アセト酢酸エチル、天然香料ほか
8	酸味料	アジピン酸、クエン酸ほか
9	軟化材(チュウインガム軟化材)	グリセリン、ソルビトールほか
10	調味料	アミノ酸、クエン酸カルシウムほか
11	豆腐用凝固剤、又は凝固剤	塩化カルシウム、塩化マグネシウムほか
12	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステルほか
13	ph調整剤	アジピン酸、クエン酸ほか
14	膨張剤、ふくらし粉	アジピン酸、クエン酸、塩化アンモニウムほか

出所：食品衛生法施行規則別表第 8 関係

加工助剤（油脂製造時のヘキサン、ビールの原料水の炭酸マグネシウム、豆腐製造中の大豆汁の消泡剤のシリコーン樹脂など）とキャリアオーバーは表示の義務は無い。キャリアオーバーとは食品の原材料の製造、加工時に使用され、最終食品には効果を発揮しない程度の量しか残っていない場合には表示義務は無い。例えば保存料入り醤油で煎餅の味付けした場合はキャリアオーバーとなり表示の義務はない。発色剤が添加されているハムのサラダはハムそのものが原型をとめているのでキャリアオーバーとはならない。14)

添加物表示（食品衛生法・JAS 法）には「一括表示」、「加工助剤」、「キャリアオーバー」の各物質名の表示は免除されている。消費者の安全を考えるとすべて表示すべきだとの批判がある。また、添加物の効用ある「添加物素材（肉の柔軟材・炒め物感がでる素材・麺類の食感向上の蛋白素材等）」が最近食品製造業界に排出している。これら素材は表示義務が無い。法律上添加物ではないのである。添加物として「一般飲食物添加物」の表示義務を課しているのであるから、この当たり至急改善される必要があるのではないかと思う。

表3-2 1日3食分の添加物の種類と数の調査

ある日の食事を調べてみました。  
僅か一日で90あまりの添加物をいただきました。

	食品	使用されることのある食品添加物
献立	食品	使用されることのある食品添加物
朝食 トースト	食パン	乳化剤、品質改良剤、保存料、解離剤、小麦粉処理剤
	バター	酸化防止剤、着色料、保存料
	ジャム	着色料、保存料、酸味料、強化剤、甘味料
	ハム	発色剤、発色助剤、調味料、着香料、保存料、結着剤
	食用油脂	酸化防止剤
	マヨネーズ	調味料、乳化剤、保水剤
	ソース	調味料、酸味料、保存料
飲料	清涼飲料水	酸化防止剤、酸味料、着色剤、甘味料
昼食 コンビニ弁当	加工食品	甘味料、調味料、保存料、着色料、発色剤、酸化防止剤、漂白剤、増粘剤、改良剤
	味噌汁	味噌
	豆腐	凝固剤、品質改良剤、消泡剤
	沢庵漬	甘味料、調味料、保存料、着色料
間食 菓子	クッキー	膨張剤、強化剤、着色料、乳化剤、甘味料
	チョコレート	乳化剤、着香料、着色剤、甘味料
	ロールケーキ	乳化剤、膨張剤、甘味料、着香料、保存料
	アイスクリーム	乳化剤、安定剤、着香料、着色料、甘味料
夕食 嗜好品	日本酒	醸造用剤、強化剤、酸味料、漂白剤、調味料、食品製造用剤、酸化防止剤、甘味料
	ワイン	酸化防止剤、保存料
	おつまみ	調味料、結着剤、着色料、酸味料、保存料、甘味料
	焼肉	調味料、着色料、酸化防止剤、保存料、甘味料
	肉	着色料

こんな日々が毎日続くと怖い話です

厚生省の調査では私たち通常1日に約10gの食品添加物が摂取されているという。この食生活を70年間続けると  
 $10g \times 365日 = 約3.6kg$   
 $3.6kg \times 70年間 = 約250kg$ もの摂取量  
 体重の4-5倍にもなります。影響が無ければと願うばかりです。

出所：さだこの浅漬工房 <http://www.sadako.jp/tennkabutu.html>

図3-2は「さだこの浅漬工房」（和歌山・屋形町）が調べたある日の1日の食事の中の添加物の種類と数である。累計で90あまりの添加物を摂取したことになる。

このような資料により添加物の日常的な大量摂取で健康に悪影響があるのではないかと警告している。その警告では食品添加物の課題は表示に関しても含めて次のようなものとしている。15)

◆表示の免除

- ①加工助剤・キャリーオーバーの表示免除
- ②対面販売、秤売り・ばら売り、店内製造ひん惣菜など

◆まぎらわしい・わかりづらい表示

- ①一括表示の容認
- ②添加物の使用目的をすべてに表示義務をしていない

◆規制緩和

- ①流通のグローバル化にともない添加物の緩和傾向がある、調査不十分での認可

◆安全性の調査が不十分

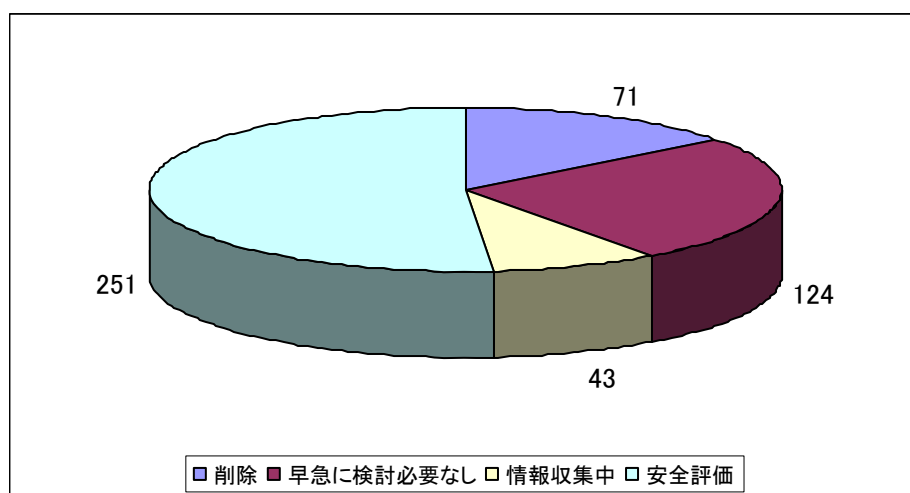
- ①複合毒性の調査が不備

- ②調査が成人男性を基準としている、女性・幼児・子ども・高齢者に適正であるか疑問
- ③天然添加物の調査が遅れている

これらの課題について、表示免除・わかり難い表示は規定を改正するように政府に働きかけて、改定を促していく必要がある。また、不明な添加物については業者に問い合わせをして知識を高め、業者には表示義務がなくても表示をするようにすることが消費者自身の安全性を守ることになるであろう。現在でも表示義務の無い添加物の表示をしている業者も少なくない。

添加物の毒性に関しては1995年の食品衛生法改正でその時点での天然添加物を既存添加物として認め、その後に認めるものは天然であっても合成添加物と同じような安全性試験を義務付けている。既存天然添加物の安全性に関しての見直し状況は図3-3に示す。489品目のうち251品目については安全性評価済みである。引き続き試験を行っている。

図3-3 既存天然添加物の安全見直し状況（2007年7月現在）



出所：(財) 日本食品化学研究振興財団 <http://ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nst/>

安全性の評価済みは251品目、安全性情報を収集中は43品目、安全と考えられ、早急に検討する必要ないは124品目で削除された添加物は71品目である。その内1品目は「アカネ色素」は安全性に問題あるとして削除、70品目は流通の実態がないとされ削除された。現在既存添加物は418品目である。43品目については現時点では安全性の評価はない。早急な調査が待たれる。

複数の添加物を摂取していることによる健康への影響について内閣府食品安全委員会は2006年度に「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を行った。<sup>16)</sup>それによると「個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が出ている事例は見出されず、日常摂取している範囲内では、添加物を複合していることによる健康影響が実際に起こる可能性は極めて低い」と結論付けている。

また、厚生労働省では個々の添加物の1日の摂取量の調査を行っていて、その結果、「1

日摂取許容量（ADI）と比較すると、かなり少ない」としている。従ってADIも適切な安全係数をとっている、摂取量がADIより下回っていることから、現時点では問題はないとしている。

英国でベンゼン（発がん物質）含有の清涼飲料水（複合添加物の化学反応により発生）を飲ませた子どもと、飲ませていないグループと比べると「多動」の傾向があるとの研究報告があった。

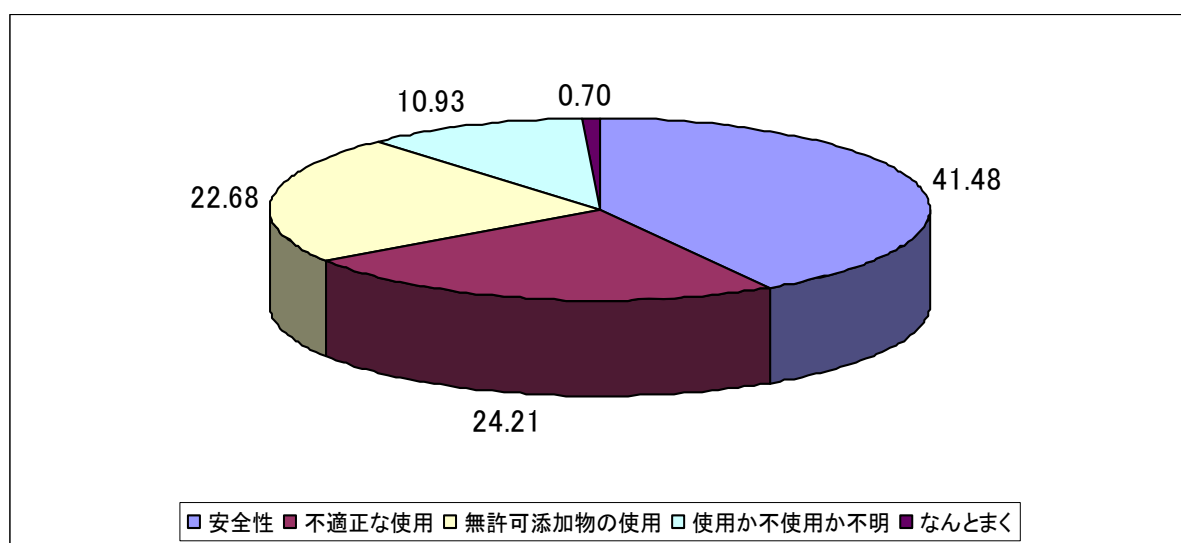
市販製品でベンゼン10ppbを超えたものは自主回収された。日本においては食品中のベンゼンにかんする基準値はないので水道法の基準値10ppbを超える清涼飲料水製品を自主回収が行われた例がある。

この英国での報告が日本での食生活でそのままあてはまるかは疑問があるとのことである。

添加物の影響はヒトを対象としたものであるから、易々と実験調査も出来にくい。国際的にも、複合影響の評価方法は確立されていない。添加物の組み合わせは無数である。影響を示す資料報告が出ればそのつど検証するしかなく、後追いが現実である。

2007年10月に山形県で「添加物に感じる不安の理由」を問うアンケートによると（図3-4）「安全性」が41.48%と最も多かった。17)

図3-4 食品添加物に感じる不安の理由（複数回答）（単位：%）



出所：朝日新聞 2007年11月8日付け

消費者は添加物にたいしても安全性に不安がある。食品添加物は人類が太古からよりよい食生活のために長い間経験の積み重ねをして作り上げた食文化でもある。それが加工食品の大量生産・工場生産による遠距離輸送の流通などが、添加物の発達を促した。それが我々の食生活を豊かなものにもし、安全性に不安を抱かせているのも事実である。

今の加工食品利用の食生活では添加物とは縁は切れない。しからば我々は恐れず、嫌わず添加物と向き合うのが賢明だと思われる。向き合う方法・態度のポイントをまとめてみ



た。

- ◆添加物に疑問を持ち添加物の知識を高める
- ◆特定のメーカーや加工食品を偏って食べない

知識を高めることは昨今ではかなり環境が良くなっている。メーカーのホームページ、電話による相談室・雑誌等書籍・県、国の関係部署のホームページ等いろいろ問い合わせや、相談できる環境は整備されている。消費者の添加物への関心が高まれば業者の添加物のみならず商品表示の内容・範囲は広がりより広範囲な加工商品の情報が公開され、消費者は安全性がより確保される可能性がおおきくなる。メーカーはより添加物使用を減らすことにより加工食品の品質と安全性の向上に寄与する可能性があると思われる。

## IV その他の表示

### IV-1 アレルギー物質と遺伝子組み換えの表示

アレルギー物質の表示は食品衛生法で定められて2002年4月より表示制度がスタートした。図3-1の即席中華めんの原材料名の最後の所に（原材料の一部に乳成分、えび、さば、ゼラチン、たまご、さけを含む）と表示がある。これがアレルギー物質の表示である。

近年、乳幼児から成人まで、特定の食物を食べることによりアレルギー症状を起こす人が増加し、場合によっては死に至る例も見られる。そのために、食品中のアレルゲン（アレルギーを起こす抗原物質）にかんする正確な情報の提供公開が必要である。

- ◆必ず表示されるもの（表示義務品目）7品目

えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生

- ◆表示するように推奨品目18品目

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

以上25品目である。

2008年5月27日付け読売新聞によると、JR西日本の関連会社「ジェイアール西日本フードサービスネット」が乳製品を含む弁当2種類50,254個を、表示をせず販売したと報じている。健康被害はその時点では報告されていない。印刷時のデータ入力ミスとのこと。

図4-1-1はイオン株式会社の「乳の成分」検出のお知らせ広告である。

図4-1-1 イオン(株)の回収広告

「トップバリュ濃縮還元アップルジュース100%(200ml)」  
 に関するお詫びと商品回収のお知らせ  
 平素はトップバリュ商品をご愛顧いただきまして誠に  
 ありがとうございます。  
 この度、弊社自主検査により「トップバリュ濃縮還元  
 アップルジュース100%(200ml)」の一部商品におきま  
 して、アレルギー物質として表示されていない「乳の成分」  
 が検出されました。  
 誠に申し訳ありませんが、乳アレルギーをお持ちの  
 お客様は、直ちにご使用を中止し、お買い上げ店舗  
 または左記フリーダイヤルまでご連絡下さいますよう  
 お願い申し上げます。  
 お客様にご迷惑をおかけしますことを深くお詫び  
 申し上げます。  
 2008年7月2日  
 イオン株式会社

記

1 当該商品  
 トップバリュ濃縮還元アップルジュース100%  
 (200ml) 78円 (JAN4901810011612)  
 賞味期限 2008年9月30日

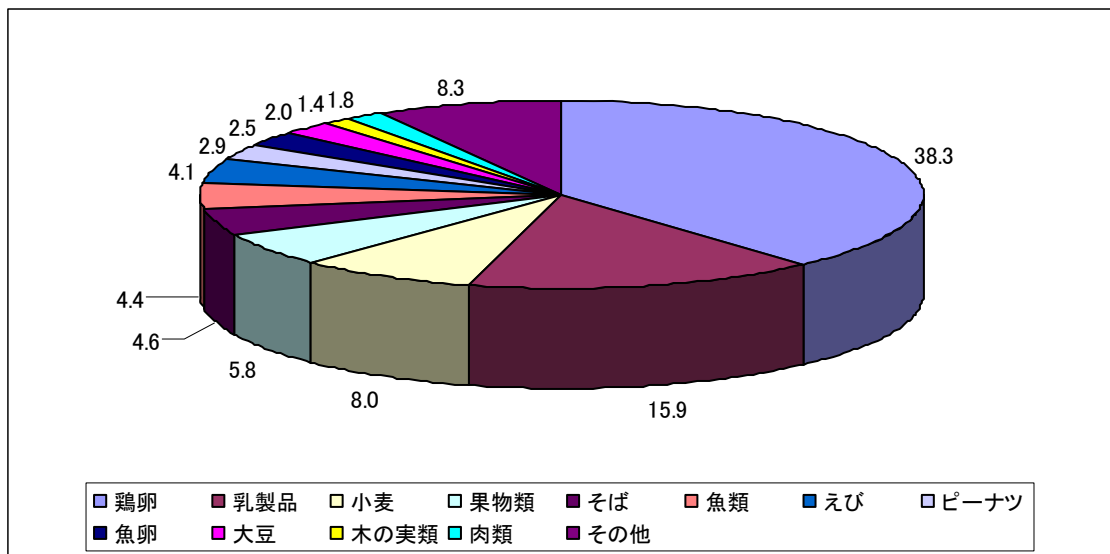
2 お問合せ先  
 トップバリュお客様サービス係  
 0120-2814196  
 (受付時間:10時~17時まで日曜を除く)

プライベート商品濃縮還元アップルジュース 100%に「乳の成分」が検出されたので商品回収のお知らせ広告である。被害の状況は不明である。

出所：朝日新聞 2008年7月2日

厚生労働省の調査によると 2001,2002 年の2年間で 3,840 例が食物アレルギーと診断されている。6歳までの患者が 77.7%を占めている。その内訳は図4-1-2、表4-1-1 である。

図4-1-2 食物アレルギーの実態 (単位：%)



出所：厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/s0225-2a.html>

表4-1-1 原因抗原上位5品目

原因食物	例数	%
鶏卵	1471	38.3
乳製品	610	15.9
小麦	309	8.0
果物類	223	5.8
そば	178	4.6

出所：厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/s0225-2a.html>

多くの加工製品の表示は義務品目は勿論、推奨表示品目も表示されている。食品アレルギー症状の出る人には助かっている。表示の方法は品目の表示を羅列するだけでよい。しかしもう一步「アレルギーを起こす可能性がある」との警告表示がより消費者保護には望ましい。

また、他の表示と同じく①店頭での秤売りの惣菜・パンなど表示義務免除②注文して作る弁当③包装加工食品でも容器包装が30cm<sup>3</sup>以下の小さなものは表示義務免除されている。アレルギー症状はすぐあらわれる場合が多いと思われるので、このような表示免除が許されていいのであろうか疑問である。

豆腐や納豆に「遺伝子組み換え大豆は使用しておりません」との表示がよくみられる。遺伝子組み換え原料使用の加工食品（酒類も含む）は遺伝子組み換え使用と表示しなければならない。

6農産物と30の加工食品について遺伝子組み換え農作物を使用することが認められている。

大豆（枝豆・大豆もやし含む）、とうもろこし、じゃがいも、なたね、てんさい、綿の6農産物である。これらの農産物を主原料と使用した30の加工食品である。

遺伝子組み換え原料を使用しても表示義務が免除される場合がある。①輸入原料は5%までの混入は表示義務無し。②組み換え遺伝子が検出できない場合。加工工程で組み換え遺伝子や、そこから生じるたんぱく質が検出出来なくなる加工食品。醤油・大豆油・コーンフレーク・水あめ・液糖・コーン油・なたね油・綿実油等である。③含まれている量が極めて少ない場合。遺伝子組み換え表示が義務付けられる加工食品は、遺伝子組み換え原料が原材料中の重量で上位3位までに入っており、かつ重量が5%以上である場合に表示義務がある。これ以下の場合には表示義務が無いのである。④対面販売・店内製造惣菜、パン等・外食でのメニューは原材料の表示はおこなわれないので、遺伝子組み換え表示は義務化されていない。

遺伝子組み換え原材料が使われているかどうかは「遺伝子組み換え農作物を使用されていない」との表示ある以外の加工食品は使用されている可能性は高いと考えられる。

このように遺伝子組み換え原材料使用の有無の表示はあいまいである。日本国内での遺伝子組み換え農作物の栽培は禁止されているので国産原材料100%の加工食品は遺伝子組み換え原材料は使われていない。18)

遺伝子組み換え農作物は「除草剤に強い」「特定の殺虫成分をもつ」など農産物栽培に雑草や害虫などに強い遺伝子を持った農作物を栽培することにより、コストの低減、量産に寄与するのである。問題は既存の農作物と同じように人体に有害でないとの評価が可能かどうかなのである。この評価はまだ世界的に議論のある所である。2007年現在組み換え農作物はアメリカ・アルゼンチン・ブラジル・カナダ・インド・中国・パラグアイ・南アフリカ・ウルグアイ・フィリピン・オーストラリア・スペイン・メキシコ・その他等々23ヶ国である。特に大豆・とうもろこし・綿・なたね等が遺伝子組み換え農作物として耕作されている。19)

日本は食品原材料を世界各地から輸入している、輸入とうもろこしを飼料にしている畜肉には影響はないのであろうか。遺伝子組み換え農産物と不使用農産物の耕作区管理・遺伝子組み換え農産物とそうでない農産物の区分保存管理は充分なのだろうか。

穀物の世界的規模での高騰している現在、生産国では遺伝子組み換え食物栽培は人気であり、最大輸出国である米国では遺伝子組み換えの大豆・とうもろこしに転換する生産者が多く、日本の業者が10~20%のプレミアムを付けての契約栽培もままならなのが現状であるとのこと。米国の今年のとும்ろこし非遺伝子組み換えのさくづけは27%、大豆にいたっては7%である。みそ・醤油の我が国消費量年約100万トンの内80万トンが米国からである。来年度の非遺伝子組み換え大豆の必要量が確保できるかどうか非常に困難であるとされている。20)

これらを考慮すると現在認識なく我々は遺伝子組み換え食物を食べている可能性は高いのである。「不使用」の表示されていない加工食品は遺伝子組み換え原材料が混入されていると考えても過言ではなさそうだ。そういう意味では表示の方法が曖昧なのは気にかかる。

#### IV-2 有機栽培・JASマーク・まぎらわしい強調表示

図4-2-1 JASマークの例



出所：山田作成

図4-2-2 有機JASマーク

## そのお醤油、 本当に有機製品ですか？

最近、「有機」「オーガニック」などの表示がある商品をよく見かける。だが、このような表示つきの食品の中にも、ニセの有機食品が含まれている可能性があるのだ。

**本物の有機製品には必ず下のマークがついている！**

食品に「有機」や「オーガニック」などと表示したい場合は、必ず下の「有機JASマーク」を添付しなければならない。これは、農林水産省から発行される正式なマークだ。もし「この有機食品、本当に大丈夫？」と不安になったら、このマークを探してみよう。表示がついていれば、その有機食品は本物だ。



太陽を表す      葉っぱを表す      雲を表す

**3種類の製品につけられる**

有機JASマークは、大きく次の3種類の製品に表示されている。以下に、表示するための条件をいくつかあげたので、参考にしてほしい。

<p><b>有機農産物</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 農業、化学肥料を使わない</li> <li>・ 遺伝子組み換えされた種や苗を使用しない など</li> </ul>	<p><b>有機加工物</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原材料（水と食塩を除く）の95%以上が有機農産物か有機畜産物、有機加工食品であること</li> <li>・ 農薬などに汚染されていない工場などで製造する など</li> </ul>	<p><b>有機畜産物</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飼料は主に有機飼料</li> <li>・ 病気予防に抗生物質を与えない など</li> </ul>
--	---	---

**有機JASマークを確かめよう！**

出所：宮崎絵美子「表示のからくり」彩図社 2007年 p.141

図4-2-1は農林物質(商品)がJAS規格の基準を達されている商品に表示が出来る。任意であるからJASマークがなくても流通には問題はない。2000年7月現在JAS規格製品は飲食料品及び油脂で297規格、水産物14規格、林産物(合板など)39規格、農産物3規格がある。JAS規格のうち、特別な製造方法についてJAS基準を超える特別JASマークがある。規格は9規格ある。対象は熟成ハム類・熟成ソーセージ・熟成ベーコン・地鶏肉・手延べ干しめん・生産情報公表牛肉・生産情報公表豚肉などである。

これら表示商品はJAS規格にのっとって一定の基準を保っていることの表示である。その意味では安心でもある商品で商品選択に役立つと言ってよい。同じJASマークの商品でも商品によっては具の割合により上級・標準(即席めんなど)、ソーセージ類には特級・上級・標準など使用材料により区分しているものもある。

図4-2-2は有機食品の表示である。図に内容が記載されている。JAS規格に順じた農産物に登録認定機関が検査し、認定された事業者のみが有機JASマークを商品に貼ることが出来る。輸入商品も同じく認定されなければならない。紛らわしい表示は法律で禁止されて、違反者には罰則が科せられる。有機であるか否かはこのマークで選別できる。

有機農産物とは JAS 制度では

- ①種まき、定植の前2年以上化学合成農薬や化学肥料を使用しない畑で栽培されること
- ②栽培期間中も化学合成農薬や化学肥料を使用しないこと
- ③遺伝子組み換え技術を使用しないこと

と基準を設け生産者は有機 JAS の認証を受け、毎年1回検査を受けねばならない。

「有機野菜」・「有機栽培米」・「ばれいしょ（有機農産物）」・「人参（オーガニック）」などである。

有機畜産物とは

有機飼料を食べさせ、動物用医薬品特に抗生物質を与えてない家畜・家禽で認証を受けている畜産物である・「有機牛・豚・鳥」などである。

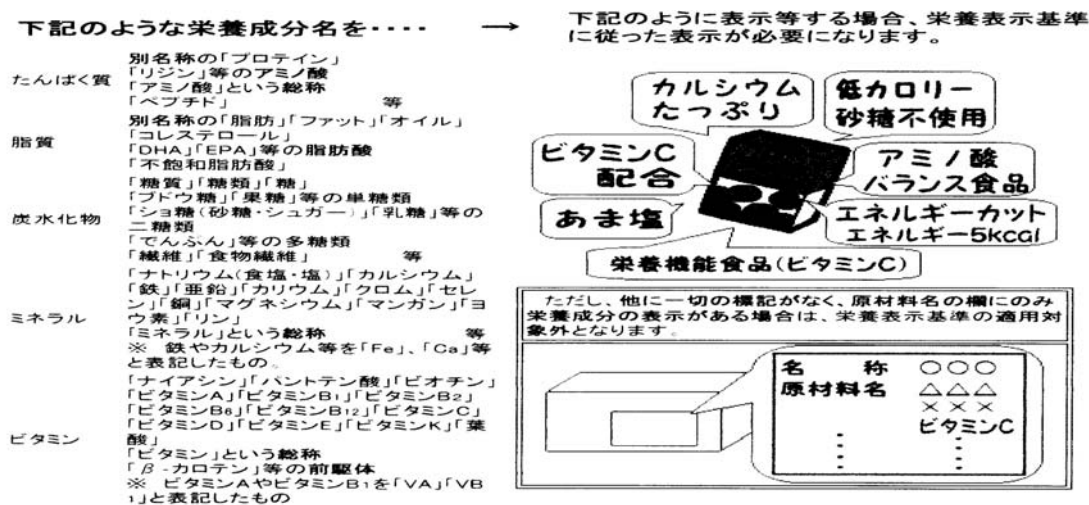
有機加工食品とは

有機農産物・有機畜産物・有機加工食品などを95%以上を原料として農薬に侵されないと認定を受けた工場で作られた加工食品である。「有機納豆」・「有機豆腐」などである。

「甘さひかえめ」・「新鮮・天然」・「朝採り」・「カロリーオフ」など農水産物や加工食品に表示されているのが多く見られる。消費者はつい表示に誘われ買っている場合が多いのではないだろうか。これらの表示の意味と消費者の認識にはかなり溝があるようで、消費者に誤解を与えている。消費者はもっとこれらの表示に疑問を持つべきではないだろうか。

栄養表示基準制度（健康増進法）によるとカロリーや栄養成分に関して表示する時は「カロリー、蛋白質、脂質、ナトリウム、表示栄養成分」を表示しなければなりません。図4-2-3を参照。この制度には栄養成分（カロリー、食物繊維、カルシウム、鉄、各種ビタミン類など）の基準値が設けられている。表4-2-1に示す。塩分の表示義務はなくナトリウムの表示が義務化されている。表示ナトリウムの2.5倍が塩分の量である。例えば図4-2-4でのナトリウム306mgは $306 \times 2.5 = 765$ mgとなり0.765gの塩分含有量となる。

図4-2-3 栄養表示基準の概容



出所：東京都 <http://fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hoei-016/hoei-016.html>

図4-2-4 塩分表示

栄養成分表示 1袋(235g当たり)

エネルギー	792 kcal
たんぱく質	7.5 g
脂質	0 g
炭水化物	190.4 g
ナトリウム	306 mg
食塩相当量	0.8 g

出所：山田作成

表4-2-1 食品の表示基準

表示	食品100g(ml)あたり含有量
ノン・カロリー・カロリーゼロ	熱量5kcal未満
カロリー控えめ・カロリーオフ	熱量40(飲料は20)kcal未満
無脂肪	脂質0.5g未満
低脂肪	脂質3(飲料1.5)g以下
ノンコレステロール	コレステロール5mg未満
低コレステロール	コレステロール20(飲料10)mg以下
無糖・ノンシュガー	糖類0.5g未満
低糖・糖分控えめ	糖類5(飲料2.5)g以下
無塩	ナトリウム5mg未満
減塩・塩分控えめ	ナトリウム120mg以下

表4-2-1に示すように栄養成分が基準の範囲であれば「ノン・・・」、「無・・・」「・・・ゼロ」などと表示が可能なのである。「甘み控えめ」「砂糖不使用」などの表示はなんと、法律的に何らの基準も無く、企業側のサイドで表示が可能なので

ある。控えめとはどのくらいなのか

出所：日本経済新聞 2004年10月4日

不使用とは砂糖であって他の甘味料は

使用しているかどうかは不明なのである。

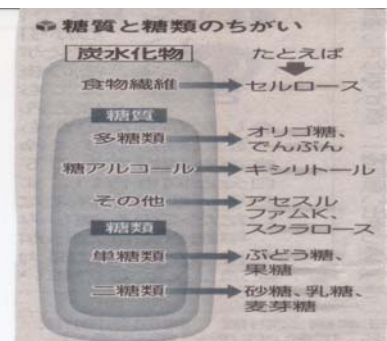
「ゼロ市場」は炭酸飲料、スポーツ飲料、コーヒ飲料、発泡酒など次々市場に発売され、健康志向の波にのり売れ行きは順調のようである。表4-2-2は最近の主な発売商品である。

表4-2-2 主な「ゼロ」商品

図4-2-5 等質と糖類のちがい

商品分野	ゼロ表示	商品名(企業名)	発売年月
発泡酒	糖質	スタイルフリー(アサヒビール)	2007年3月
		麒麟ZERO(麒麟ビール)	08年2月
		ゼロナマ(サントリー)	08年3月
缶酎ハイ	糖類	ビバライフ(サッポロビール)	08年4月
		-196C ゼロドライ(サントリー)	08年2月
炭酸飲料	カロリー	ノーカロリーコカ・コーラ、コカ・コーラゼロ(日本コカ・コーラ)	07年4、6月
		ペプシネックス(サントリー)	06年3月
缶コーヒー	糖類	ワンダゼロマックス(アサヒ飲料)	08年4月
スポーツ飲料	砂糖	キリンファイアカフェゼロ(キリンビバレッジ)	08年5月
		アクエリアスゼロ(日本コカ・コーラ)	08年5月
乳酸菌飲料	カロリー	DIETアミノカルピス(カルピス)	05年4月
ヨーグルト	脂肪	脂肪0ヨーグルト(協同乳業)	07年9月
ガム	カロリー	ゼロスタイルミントガム(クランシェイプス)	08年2月

出所：読売新聞 2008年6月24日付け



出所：読売新聞 2008年6月24日付け

図4-2-5は糖類と糖質の違いの図である。砂糖などの糖質を使用しなければ「糖類ゼロ」と表示ができるのである。このように消費者が誤解する様な表示が野放しになっている。この辺について、厚生労働省は改正の意思はないようである。「ゼロ商品」はゼロでないことに留意すべきである。

大げさな表示や曖昧な表示から消費者を保護するために景品表示法に基づく業界のガイドラインとして、公正取引委員会と業界団体が協議し、消費者団体などの意見を聞いて決定する「表示規約」がある。

規約では①特有な用語を商品名に冠したり、原材料を強調したりする場合の基準②客観的な根拠に基づかない「特選」表示など実際より優良と誤認される恐れがある表示の禁止などである。

ドレッシング類の業界での表示ルールでは「合理的根拠を示さない表示はしない」例えば「新鮮」・「しぼりたて」・「天然」などを強調するなら理由を明示できるようにする。原材料でも「ゴマたっぷり」、「黒酢たっぷり」などの表示は何と比べてなのかの根拠を必要としている。「手作り」の表示はすべての製造過程で手作業の場合だけに限定。2009年春に実施する。

しょうゆのルールでは「手造り」の表示ではもろみを混ぜるのが手作業であることに限定している。「長期熟成」は本醸造で成熟期間が1年以上の製品に表示が出来る。「丸大豆」のしょうゆは丸大豆のみ場合で他の原料使用のしょうゆは大豆の絵・写真も禁止としている。21)

公正取引委員会は鶏卵・食塩など、特定表示・特定栄養素・天然・自然・健康など強調表示が多く見られるのでルール作りを検討しているようである。

公正競争規約数 2008年1月末現在表示規約は全体で68規約(業界)その内食品関係は36規約(業界)、酒類規約は7規約である。表4-2-3は規約の一覧である。

消費者にとっては「ゼロ」「ノン」表示は絶対的な「ゼロ」であり「ノン」である。ところが表示の規定では絶対的な「ゼロ」ではなく基準以下の商品なのである。「無添加」表示も同じく何が無添加なのかが曖昧なのである。消費者が誤解しないように「ゼロ」表示は「ゼロ」であるよう、微少含有の表示をすべきではないかと関係官庁の再考を促したい。

「新鮮な魚使用」・「朝採り\*\*\*」など鮮度を強調している表示がスーパーマーケットでは多くみられる。新鮮とは朝採りとは何の基準も無いのである。客観的な定義・規制をしようとする気運もみられない。我々消費者はこのようなイメージ先行表示には用心をすることが肝要であると思われる。



表4-2-3 表示に関する公正競争規約

(平成20年1月末日現在)

食品一般	36規約	・飲用乳	身の回り品	3規約	・帯締め及び羽織ひも		
		・はっ酵乳・乳酸菌飲料			・人造真珠		
		・殺菌乳酸菌飲料			・眼鏡類		
		・チーズ					
		・アイスクリーム類及び氷菓					
		・はちみつ類					
		・ローヤルゼリー					
		・うに食品			家庭用品	2規約	・家庭電気製品製造業
		・辛子めんたいこ食品				・家庭電気製品小売業	
		・削りぶし					
・食品のり	医薬品・化粧品等	5規約	・化粧品				
・食品缶詰			・化粧石けん				
・トマト加工品			・家庭用合成洗剤及び家庭用石けん				
・粉わさび			・歯みがき				
・生めん類			・防虫剤				
・ビスケット類							
・チョコレート類							
・チョコレート利用食品							
・チューインガム							
・凍豆腐							
・食酢	自動車等	4規約	・自動車業				
・果実飲料等			・二輪自動車				
・コーヒー飲料等			・タイヤ				
・合成レモン			・農業機械				
・豆乳類							
・マーガリン類							
・観光土産品							
・レギュラーコーヒー等							
・ハム・ソーセージ類							
・食肉			不動産	1規約	・不動産		
・包装食パン	サービス業	3規約	・募集型企画旅行				
・即席めん類等			・銀行業				
・みそ			・指定自動車教習所業				
・ドレッシング類							
・しょうゆ							
・もろみ酢							
・ビール							
・輸入ビール							
・ウイスキー							
・輸入ウイスキー			その他	7規約	・写真機類小売業		
・単式蒸留しょうちゅう		・ペットフード					
・泡盛		・釣竿					
・酒類小売業		・ピアノ					
		・スポーツ用品					
		・電子鍵盤楽器					
		・記録メディア製品					

出所：公正取引委員会 <http://www.iftc.go.jp/keihyo/kiyaku/ichiran.html>

### IV-3 食品の残留農薬（抗生物質・抗菌剤）

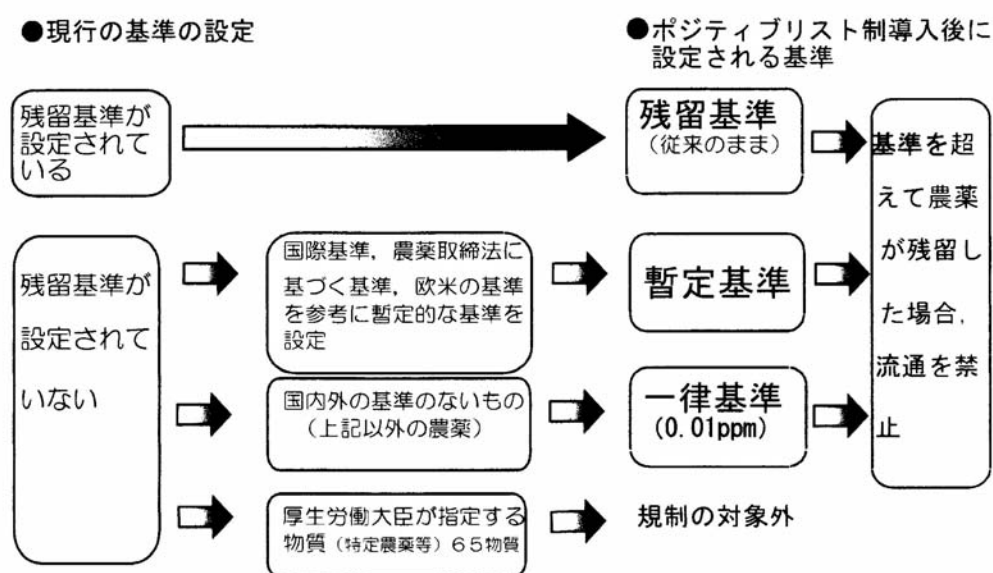
使用農薬は生鮮食品・加工食品の原料とも表示義務は無い。自主的にホームページ等で使用農薬名・時期・量などを公開している生産者・製造者はかなりみられるようになっていく。「無農薬」・「減農薬」・「クリーン農業」等と、表示により安全性をアピールしているものもよく店頭にみられる。無農薬・有機肥料使用の食品は「有機食品」としてJASで定義されて消費者に見分けられるように表示が規制されている。しかし残留農薬は商品そのものから一般消費者は判断することは不可能である。

表示に関しての考察であるここにおいては論旨から外れている項目であるが、中国産冷凍餃子事件（残留農薬の課題でなく、農薬混入の刑事事件の可能性が大である疑いあり）など食の安全性に関わる事柄であるから、現在の農薬関連の安全性をおおまかに考察してみる。

農薬は約 4200 点登録され年間出荷量は 27 万トで 1980 年をピークに減少傾向である。農薬製造業者が安全性のチェックをして国に登録申請し、国は食物に残留しても健康に影響がないよう、使い方、量などを決める。ADI (1 日摂取許容量) は毒性が現れない無毒性量の 100 分 1 としている。このように決めた使用方法・量の基準を守られていれば、人間の健康を侵す量の農薬は残らないような仕組みである。22)

2006 年 5 月 29 日より施行されたポジティブリスト制度で現在の残留農薬は規制されている。図 4-3-1 は制度の概要である。原則として残留農薬は認めない。残留を認めるもののみリスト表示をするという考え方で厳しく残留農薬を規制していてより安全性を期しているのである。

図 4-3-1 ポジティブリストの概要



出所：宮城県 <http://www.pref.miyagi.jp/byogai/>

日本国として残留基準が設けられていないものは、暫定的に国際基準、農薬取締り基準などを参考とする。内外ともに基準の無い農薬は一律 0.01ppm 以下としている。この厳しい基準で色々な課題も指摘されている。

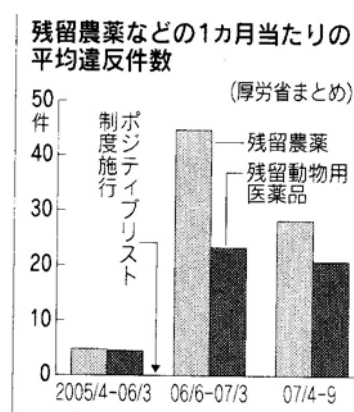
例えば毎日新聞 2007 年 3 月 21 日付けによると、「国民生活センターの商品テストで高麗ニンジンの健康食品で一律基準の 0.01ppm を上回る量の農薬が検出された。製品は食品衛生法からいえば直ちに流通禁止である。ところが原料である高麗ニンジンの殺虫剤「BHC」の基準値は 2ppm であるのに、製品は 0.02ppm 検出されたのである。このように原材料の基準か製品段階での基準か運用において明確でない。」朝日新聞 2007 年 8 月 28 日付けの記事で、「茨城の涸沼流域のシジミが 6 月から漁の操業を自主的に停止している。シジミから稲作用の除草剤が 0.04~0.1ppm 検出されたのである。農作物には個別に基準値が設けられ

ているが魚介類には一律 0.01ppm 以下の基準が適用されるのである。」基準値が設けられているものと、設けられていないものとの複数基準がそれぞれの業界で課題となっている。シジミについては同じ問題が島根県、鳥取県でも発生している。

業者側からは個々の製品について残留農薬基準を設けるよう要望は強い。消費者側からすると安全性を厳しく評価することは歓迎されることであり、今後の議論が深まることを期したい。

ポジティブリスト制度により残留農薬違反件数は増加した、図 4-3-2 は違反件数の推移である、しかし特に輸入製品は日本基準に合わせる輸出体制の整備により最近は減少傾向である。一方輸出国では食料高騰など世界的な食料危機に際し、日本の厳しい規制を嫌い製造・飼育・生育の管理費用、自主検査費などの増加により他国向けに輸出を切り替えている国もある。23)

図 4-3-2 残留農薬 1 ヶ月平均違反件数



出所：日本経済新聞 2008 年 5 月 30 日付け

毎日新聞 2008 年 5 月 23 日付けに、総務省が厚生労働省・農林水産省に輸入される農畜産物、食品の水際検査でずさんな事例があるとして改善措置を勧告した記事がでていた。残留農薬の検査体制はどうなっているのだろうか。

財団法人日本食品化学研究振興財団 24) によると国・自治体等は残留農薬調査を 2 種類行っている。

#### (1) 食品中の残留農薬調査

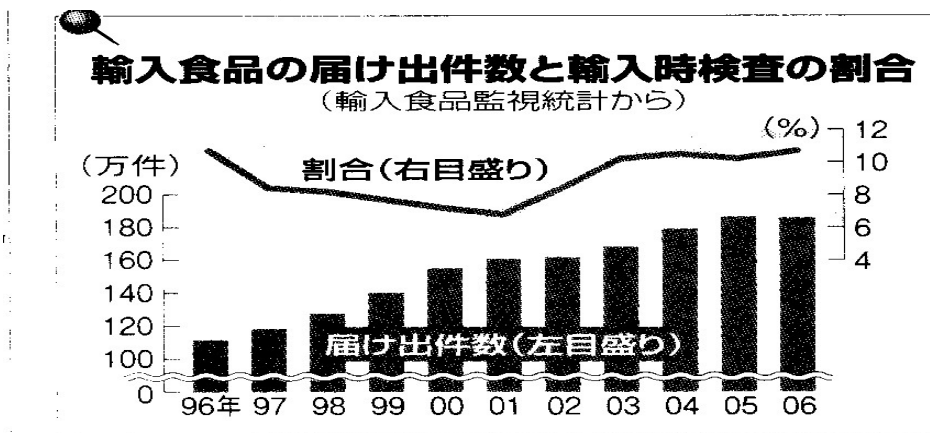
これは国内で流通している農産物・加工食品中の残留農薬の実態を把握するために、①各地方自治体の食品衛生監視員による市場等から農産物の抜き取り（収去検査）によるモニタリング検査、②輸入品については検疫所による港や空港に入ってきた段階での輸入品のモニタリング検査（輸入者は試験結果を待たずに輸入手続が出来る）と命令検査（食品衛生法違反の蓋然性が高いと判断された食品については輸入業者の費用負担でなされる検査で、検査中は輸入手続が出来ない）、③輸入品については初回輸入食品、違反品の確認検査、輸送中での事故が発生した輸入食品の検査を検疫所で実施している。基準を超えて検出されたら、改善指導・販売出荷停止及び該当ロット回収などの行政処分が行われる。

これらの検査は厚生労働省の年間計画が策定され、各機関はそれに基づき検査を行う。100%の実施は行われていないとして最近総務省から関係各省に改善勧告がおこなわれている。国民の食品安全性に問題意識に欠けている事例である。輸入量が年々増加（図4-3-1）し検査項目の拡大等大変な仕事であるが、せめて計画の100%検査実施を求めたい。

(2) マーケットバスケット調査

国民が日常の食事を介して食品に残留する農薬をどの程度摂取しているかを把握するために、平成3年度（1991年）から、国民栄養調査での食品の摂取量に基づいたマーケットバスケット方式による農薬の一日摂取量調査を行っている。

図4-3-3 輸入食品の届け件数と輸入時検査の割合



出所：朝日新聞 2008年2月7日付け

これらの結果の概要は例年厚生労働省よりインターネット等を通じて公表されているがインターネットで調べた限りでは2002年度分までしか公表されていない。

インターネットでのホームページによると2006年度（ポジティブリスト制度06年5月26日から導入）分の残留農薬検査結果が発表されているのは、宮城県、三重県と秋田市で、2007年度分発表は山口県と宮城県のみであった（2008年7月4日現在）。いずれも国産・輸入品の野菜、果物で検査結果はすべて違反なしである（参照図4-3-2）。

厚生労働省のトピックス 25)による2006年度の輸入食品の国別違反内容・残留農薬を表4-3-1に、表4-3-2は2007年度（4月～9月）の違反状況である。輸入食品の残留農薬違反件数455件中、中国がしょうが・ウーロン茶・きくらげ・にんにくの茎など38.0%、エクアドルのカカオ豆18.2%、ガーナのカカオ豆17.1%、台湾7.3%、タイ5.3%である。黴菌違反（297件）も大腸菌など中国が38.7%次にタイ、ベトナムと続く。添加物違反（263件）は主に冷凍食品で中国39.9%、米国8.4%。残留動物用医薬品（243件）はえび・うなぎなどベトナム45.9%、中国27.2%である。その他有害物質違反が242件である。年度別においての違反件数はほぼ変化はみられない。ただ検査実施件数は計画の半分強しか行われていない。この当たり厚生労働省は何ものべてない、計画達成の努力を促したい。

表 4-3-1 2006 年度残留農薬・微生物菌・添加物・残留動物用医薬品の国別違反件数

生産国	農薬違反		微生物違反		添加物違反		動物用違反	
	件数	455	件数	297	件数	263	件数	243
中国	173		115		105		67	
エクアドル	83							
ガーナ	78							
台湾	33		4		6		14	
タイ	24		62		10			
ベトナム	5		42		10		113	
米国	5		3		22			
その他国	64		71		110		49	

出所：厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/ysks18e.pdf>

表 4-3-2 2007 年度（4～9月）違反状況の速報値

年度	届出件数	輸入重量	検査件数	割合*1	違反件数	割合*2
2007年度	914,373	12,226千トン	100,948	11.0	619	0.07
2006年度	923,968	12,416千トン	94,920	10.2	629	0.07

1) 割合\*1,2 は届出件数に対する割合

出所：厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/ysks18e.pdf>

家畜の飼育・養殖魚において（鶏肉・豚肉・牛肉・魚介類）抗生物質（合成抗菌剤および抗生物質）添加の配合飼料や動物用医薬品の進歩により我々は豊かな食生活を堪能している。一方でこれらの抗生物質の畜水産物への移行・残留が懸念され、実際に残留も見られるようになってきている。最近では抗生物質の使用は減少傾向である。動物用医薬品がワクチン使用へと変化しているからであり、また、畜水産物の飼育衛生管理もきめ細やかになってきているからでもある。

抗生物質は 2 種類に分類されている。微生物などから作るもの、いわゆる抗生物質と化学的に合成する合成抗菌剤といわれているものである。両方ともに食品に含有されてはならないし、微量に含有されていても販売禁止なのである。国内の使用量は約 1290 トンで人間の 2.5 倍といわれている。

国及び自治体は残留農薬検査と同じく検査をおこなって随時公表している。残留農薬と異なり抗生物質は食品に含有してはならないのである。分析器具の進歩によりかつては含有されていないと検査を合格した製品も今では抗生物質の検出が可能になっている。国内では製品から検出されれば企業・製品の死活問題となっていて業者は細心の注意を払っている。この点消費者は安心である。問題は輸入畜水産物なのである。検疫所でのモニタリング検査で主に「養殖うなぎ」「養殖えび」などで検出され販売禁止・回収が行われている（表 4-3-1 参照）。モニタリング検査の該当品は市場に出回っている場合があるから消費者は注意することが必要である。ただ、産地偽装などには消費者はまったく無防備である。

厚生労働省は残留農薬の摂取量を減らすには「水洗い」「皮むき」「ゆでる」「揚げる」などにより残留農薬は減少するとしている。

現在有機農法農作物・有機原料使用の加工食品はべつとして、一般的に出回っている食品は残留農薬、時折残留抗生物質などの問題がある。我々は今の食生活においてこれらの課題を避けることは非常に困難である。しかし食生活に強度に不安を感じるのもどうかと思うが、何ら関心を持たないのもより楽しくて安全な食生活を満喫するには疑問が残る。

ある農林試験所に勤務の方の「害虫と共生する農業の確立は(農薬)殺虫剤の使用を少なくする。例えば「かいがら虫」の天敵「てんとう虫」を利用する。農薬を利用すると「てんとう虫」も駆除されて自然な環境を破壊する恐れがある。と言っても沖縄県の「ウリミバエ」・「ミカンコミバエ」等外国から侵入した害虫は駆除する必要はある。かつては沖縄県産の瓜類・柑橘類は消毒しなければ本土での流通は出来なかった（現在でも台湾・フィリピン・ハワイ等熱帯地方の果実は消毒されて輸入されている）が、駆除されたことにより消毒なしでは今では沖縄県産の農作物は日本全国で流通されている。このような矛盾もある。又、旬の農作物は旬に生産し旬に食するという自然な食生活の回帰も農薬全般（害虫・病細菌）の使用量を減らすことになる。旬に生育される農作物は旬以外で生育される農作物より害虫・病原菌に強いということである。」

含蓄のある提言である。しかし経済優先で市場主義経済である今、また消費者の食生活の現状から認識を変えるには困難のように思われる。ただ地球の温暖化、石油を主としてエネルギーの高騰、世界的な食料の高騰、我が国の食料自給率（カロリーベース）39%を50%まで改善（温暖化防止政策と食の安全保障）など生活環境が大きく変化する過度期であることを考えると食の健康への安全性とともに今の食生活の内容を考え直すことはおろそかに出来ない課題であると思う。

#### IV-4 食品以外の不当表示

図4-4-1は朝日新聞2008年6月6日付けのものである。大手家電の店頭表示の値札の一例である。価格に斜線を入れ、その上に又値引き価格に斜線があり、「更に値引きします」のある価格表示のラベルが貼られている。

店の説明は「価格競争の激しい商品は、1日に数回も価格を変える。すべて印刷し直す手間がかかってしまうため」としている。実際は「はっきり安い値段を上げると、他店が対抗して値を下げ、際限なく安売り競争が進み、お互いの収益が悪化する—そうした事態を避けるためなのだという。」

図4-4-1 家電店頭での値札の一例



出所：朝日新聞2008年6月6日付け

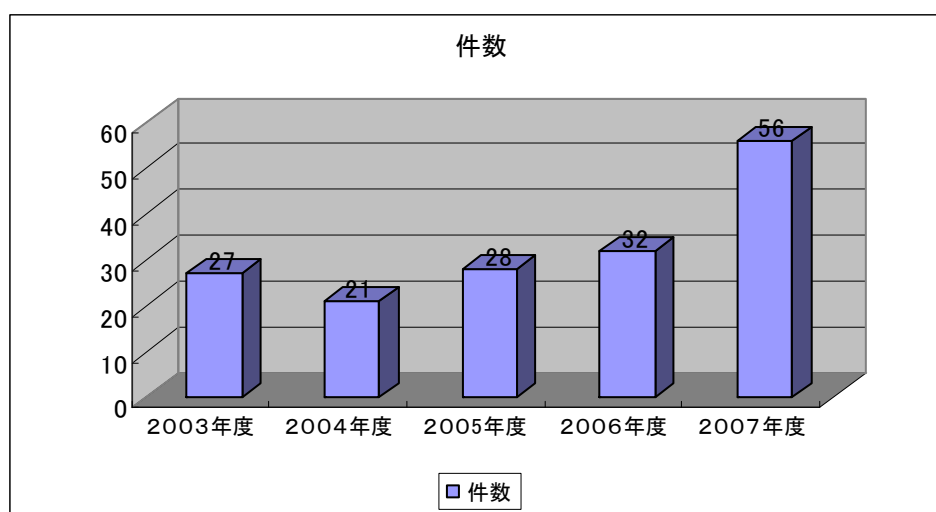
安く表示して高く売るのは景品表示法が禁じている。これは逆のケースであるが、違法とは言えないが「あいまいな価格表示は消費者を誤認させる」との条文もある。消費者は実際の価格が分からず他店との価格比較が出来にくいとの批判もある。

「全国家庭電気製品公正取引協議会」は7月の総会で自主ルールの公正競争規約を決定して消費者に明瞭な価格表示に努めるとのことである。

食品での表示を考察してきたが、ここでは食品以外の表示の課題を探ってみる。

「2007年度における景品表示法の運用状況及び消費者取引の適正化への取組の概要」によると26)、図4-4-2の通り2007年度での排除命令が56件で過去最高を記録した。警告19件及び注意520件で合計595件である。この件数の中には食品も含んでいる。

図4-4-2 過去5年間の排除命令事件数の推移



出所：公正取引委員会 <http://www.iftc.go.jp/presserlease/08.may/>

56件の内食品に係る不当表示の排除命令は「牛肉の霜降り表示」・「馬肉の霜降り表示」、地域ブランド・原産国に係わりは「鶏肉加工食品の原材料」・「干し物の原産地」の不当表示であった。38件は効果・性能に係わる表示である。例えば「使い捨てカイロの発熱効果の持続時間」・「蚊よけ器の効果」・「水洗トイレ用芳香洗剤の除菌効果」・「洗桶による浴室等のカビ抑制効果」・「カビの防止等を標榜する商品の効果」に係わる不当表示である。

表4-4-1 排除命令と警告の一覧（2007年度）

【排除命令】（計56件）

・ 牛肉詰め合わせ商品の内容に関する不当表示	1件
・ 資格取得講座で取得できる民間資格の内容に関する不当表示	1件
・ ガラス製品の原産国に関する不当表示	1件
・ 染毛料の染毛効果に関する不当表示	4件
・ 洗桶による浴室等のカビ抑制効果等に関する不当表示（景品表示 法第4条第2項適用）	12件
・ 衣料品の原材料に関する不当表示	3件
・ 使いすてカイロの発熱効果の持続時間に関する不当表示	1件
・ 生命保険の支払条件に関する不当表示	1件
・ 蚊よけ器の効果に関する不当表示	1件
・ 水洗トイレ用芳香洗浄剤に関する不当表示	1件
・ 馬肉の霜降り表示に関する不当表示	5件
・ カビの防止等を標ぼうする商品の効果に関する不当表示（景品表 示法第4条第2項適用）	7件
・ 自動車の燃費向上等を標ぼうする商品の効果に関する不当表示（景 品表示法第4条第2項適用）	16件
・ 寝具の原材料に関する不当表示及びシルク製品に関する不当な二 重価格表示	1件
・ DIAL104サービスに関する不当表示	1件

（注）自動車の燃費向上等を標ぼうする商品の効果に関する不当表示事件のうち、株式会社ニッポンエミール、すばるメディア株式会社及び株式会社ピエラスについては、平成20年4月21日、審判手続が開始されている。

【警告】（計19件）

・ 催事におけるひな人形セット等の不当な二重価格表示	1件
・ 鶏肉加工食品の原材料に関する不当表示	3件
・ 携帯電話の料金割引サービスに関する不当表示	2件
・ 干物の原産地に関する不当表示	1件
・ 家具の原産国に関する不当表示	7件
・ 財布の原産国に関する不当表示	1件
・ スーパーマーケットによる不当な二重価格表示	1件
・ 有料老人ホームのサービスの内容等に関する不当表示	3件

出所：公正取引委員会 <http://www.jftc.go.jp/presserlease/08.may/>

排除命令とは公正取引委員会から排除命令を受けた業者は、問題表示の取り止め、再発防止の実施、違反事実の新聞広告を出すことなどを求められる。不服があれば30日以内に審査請求が出来る。

排除命令の増加は消費者からの申告の増加が背景にあるのであろう。効果が明らかでないのに数千万円以上の売上している商品は消費者に大きな被害を与えているのだから積極的に取り組んで欲しい。



消費者も商品を選ぶ目を養うことが要求とされる。「ニセ科学」のマイナスイオンなど注意が必要である。業者は十分な根拠に基づく商品の開発、点検をする経営姿勢が求められる。公正取引委員会では不当な表示での売上に対して売上高3%の課徴金を科すことを考えているようだが悪質な業者にたいする一つの対抗手段になることを期待したい。

2008年7月分(18日現在)に表示での排除命令は公正取引委員会のホームページでは2件報告されている。①はNTT東西の「IP電話“ひかり電話”のチラシや広告が正確に料金を表示せず消費者に安く利用できると誤認させるような表示」に対してである。②は日本生活協同組合連合会(東京)「ハーフカシミヤの中国製セーターなど、カタログにはウール50%、カシミヤ50%と表示してあるが実際にはカシミヤが数%しか入っていなかった」として排除命令を受けている。

業者の商品説明に誤解ある表示は謹んでもらわなければならないが、実情では売らんかの商品広告が溢れている。しかし消費者も商品の安さに、科学的に疑問のある商品には慎重に対応することが自己防衛につながるのものであることを自覚すべきではないだろうか。

## まとめ

消費期限・賞味期限での課題は健康への安全性と無駄に廃棄しないことのバランスを取ることではないかと思う。業者の期限の決め方をむやみに短くしないことと消費者がその食物を食べられるか、食べられないかの判断能力を一昔前の能力まで戻すことが必要ではないか。小売業は消費期限が3分の1を過ぎた商品は仕入れしないという暗黙のルールがあるとされている。消費者は期限がまじかな商品は買ってくれないからである。これらの期限を過ぎた商品の多くは捨てられていると思われる。

業者はより安全性に考慮し短めの期限を設定する。これは場合により製造業者への返品率を高め、廃棄される量が増えることになっているのではないか。消費者は機械的に表示期限過ぎた商品は捨ててしまう場合が多い。世界の食料危機の中でこのような食生活は許されていいものであろうか。勿論安全性には最大の注意がなされなければならないが、今の日本での廃棄食物の現状は許されるべきでないと思う表1で輸入食料3600万トンに対して廃棄量2000万トンは余りにも多い。すべてが期限切れでの廃棄ではないが考えさせられる資料である。

表1 生ゴミ(食品廃棄物)2000万トン以上(2004年農水省)

●食品製造業	487万トン
●食品卸売業	74万トン
●スーパー・コンビニ	262万トン
●外食業	312万トン
●家庭	1000万トン
★家庭ゴミには皮・骨・絞るかす等食べられないもの含む(厚生省1996年推定)	
●食料年輸入量	3600万トン 約6兆円

- 家庭以外の方は47%が再利用されている 肥料・飼料・油等
- レストランでの食べ残し量の率 3.3%
- 結婚披露宴での食べ残し量の率 22.5%
- 宴会 15.2%
- 宿泊施設 13.0%
- 家庭での 4.1%

出所：徳江実「世界の人口」<http://www.arkot.com/jinkou/>

食物アレルギーの表示については加工食品ではかなりの安全性で表示がなされているが、外食ではほとんどの店舗で表示されていないのが現状である。アレルギーは人の生命にかかわる疾患である。2004年の文部科学省での全国調査によると有病率は児童生徒の2.6%である。少数ではあるが人の命にかかわることであるから、外食産業・宿泊施設にも表示のガイドラインを速やかに策定することが望ましい。

昨今食品の産地偽装が大きく世の中に取りざたされている。船場吉兆が廃業に追い込まれたにも係わらず後を絶たない。一色うなぎの組合自身のうなぎ産地偽装、神戸の魚荷受会社「神港魚類」と水産会社「魚秀」の中国産うなぎの産地偽装、岐阜県養老町の食肉卸小売業「丸明」の飛騨牛偽装、千葉県浦安市の学校給食用の鶏肉、ブラジル産を岩手産と偽装していた東京都江戸川区の食肉販売会社「山形屋」、茨城県神栖の「サンシロフーズ」はうなぎの産地・牛肉の加工品の産地偽装など常識的には考えられないことである。

業者の言い分は「見分けがつかないと思った」ということのようなのである。「魚秀」のケースも見分けがつかないと考え、冷凍餃子事件以後中国産製品の販売がふるはなくなり在庫の処分のために目論んだのではないかとされている。どちらにしても消費者を騙しても自己の利益優先の経営態度である。

中国産餃子事件は日本における中国産食物の信用がなくなり中国産表示の商品の売上は事件以来おおきく減少している。「魚秀」の中国産うなぎの生産地偽装はこれが発端なのであろう。輸入業者・加工食品業者のなかには「中国隠し」の裏の手を考えている業者もあるらしい。安い商品を消費者に提供するためには中国の原材料中国の人材を利用なしでは不可能である。輸入時の検疫検査で中国製品が他国製品より違反件数が多いというわけではない。工場によっては日本の工場より衛生的であるとも言われている。

「中国隠し」などと姑息なことを考えず安全で美味しくて安い食品を日本の消費者に提供する地道な努力こそが日本の消費者の信頼を得ることではないか。うなぎの偽装がまかりとおったのは、食べて違和感を感じて通報があったのではなく、国産のうなぎの価格にしては安いとの通報で事件が明るみになったと聞いている。今消費者の信頼がない中国産商品ではあるが、うなぎ蒲焼など品質面では「見分けがつかない」ほど品質は向上していると思われる。合法的な「生産国」隠しなどもってのほかである。食料の自給率向上のため原材料など国産品の増産は必要であるが、今日日本の輸入に依存している食料事情から、中国産も含め外国産の食品を直ちに止めるわけにはいかない。

業者は正直に原材料の原産国・生産国・農薬の使用状況など消費者に可能な限り公表し、

消費者の商品選択の資料として提供する努力こそが信頼を得られることではないかと思う。

政府は食品全般に履歴管理（トレーサビリティ）制度を設けようと検討しているようである。現在は牛肉取引では導入（2003年6月）されている。食品の生産から加工、販売までの情報を事業者が義務付けさせることである。産地偽装防止、食中毒・異物混入などの健康被害の拡大防止が期待される。

食品全般というがどの範囲か、内容は、コストは誰が負担するのか、輸入製品の扱いはどうするのかなど超えなければならない課題が多い。輸入品に国産品と同じく履歴制度の適用は輸出国との摩擦が予想される。コスト増加については消費者の安全へのコストがすべて消費者が負担するようでは問題である。

また、輸入品の安全性確保のために検疫所の食品衛生監視員の増員も検討している。

構想倒れにならないよう速急に内容を決定し予算化を望む。27)

表2 公表されなかった違反の例

■非公表とされた違反の例		
青森	缶詰コンビーフの原料を偽装	
茨城	国産豚肉に銘柄豚のシールを張る	
栃木	米穀店2店が銘柄米に異品種を混ぜる	
静岡	ミネラルウォーターの産地偽装	
富山	インドマグロを本マグロとして販売	
愛知	精米日を新しい日付に偽装して販売	
三重	未検査米を銘柄米として販売	
京都	鹿児島産茶葉を宇治茶として販売	
大阪	台湾産ウナギを国産として販売	
広島	洋和菓子の賞味期限を改ざん	
山口	漬物の原材料の表示順の誤り	
熊本	輸入アサリを熊本産に偽装	
鹿児島	菓子パンの名称や原材料など不適正表示 輸入イトヨリダイのすり身をマダイ、タイと記し、「鹿児島沖」と産地偽装	

出所：朝日新聞 2008年7月8日付け

2008年7月8日付け朝日新聞によるとJAS法の違反に対して企業名・違反事実の公表にかかわり地方自治体により公表されるか非公表の「指導」に留まっている場合など地方自治体の裁量に格差があると報じている。表2は非公表の違反例であるが、公表されるべきJAS法違反ではないかと疑問を呈している。

地方担当者は適正な判断であると説明しているが、判断にあたり地方の産業優先が重んじられ消費者の安全性に関して疑問が残る。制度の公平性から判断基準のより統一性が求められる。

また、JAS法違反に対して運用強化を求める声が高まっている。食品会社の法令順守を促しているが、業者側の自主的取組だけでは効果が限定的である。

JAS違反に対しては「指導」・「指示」（企業名・違反事実の公表）指示に従わない場合「命令」処分となる。命令に従わない場合初めて罰則が科せられる。罰則に至った例は現在まで皆無である。

消費者の権利をより強化するには、JAS 法違反に対する裁量の範囲・基準の統一性と処分の厳罰を検討する時期ではないかと思う。

加工食品に二酸化炭素量を表示する事が研究されている。地球温暖化対策の一環として消費者の商品選びの資料として提供しようとする試みである。

加工食品の原材料の栽培から製造、流通、廃棄までに排出される二酸化炭素の量を商品に表示する。排出量の算定と表示の仕組みを「カーボンフットプリント（炭素の足跡）」と呼ばれている。

海外では英国が先行していて、韓国では本年 7 月にモデル事業がスタートする。

国内ではサッポロビールが「黒ラベル」350cc 缶に 2009 年から表示すると発表した。味の素、カゴメ、紀文フードケミファ、流通業ではイオン、セブン&アイ・ホールディングのプライベートブランド商品などに表示を研究中とのこと。新しい地球温暖化防止への企業のアピールの表示である。28)

2009 年度に「消費者・生活者の視点に立つ行政への転換」として「消費者庁」が設立される。現在消費者行政は各省に跨り「国民生活センター」など一部を除き業界よりと批判されてきた。各省に管轄が分かれているので横の連携が停滞ぎみで、中国産冷凍餃子事件など千葉県での事故は防ぐことが出来なかった。

「生活者重視」の行政庁として期待されている。発足したからと言って消費者行政がガラット転換するとは思えないが、今より以上に消費者権利が保護され、健康への安全性、悪徳業者の排除、商品の安全・誇大広告防止、情報の地方・国の一元性に期待したい。

## 注

- 1) 朝日新聞 2008 年 2 月 5 日付け
- 2) 厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/houou/2008/02/dl/ho205-2b.pdf>
- 3) 毎日新聞 2007 年 2 月 3 日付け
- 4) 日経エコロミー <http://eco.nikkei.co.jp/news/article>
- 5) 国民生活審議会 <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/shingikai/kikaku/>
- 6) 農林水産省 <http://maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080319.html>
- 7) 朝日新聞 2008 年 5 月 3 日付け
- 8) 東京都 <http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/>
- 9) 農林水産省 <http://maff.go.jp/www/press/cont2/>
- 10) 朝日新聞 2007 年 4 月 18 日付け
- 11) 「硝酸塩」は食品添加物としてチーズ・清酒・食肉製品・鯨肉ベーコンに使用が認められている。発酵調整剤・発色剤の効用があり硝酸カリウム・硝酸ナトリウムが品名で表示されている。一部では発ガン性物質の発生に関与している恐れがあると指摘されている。
- 12) 朝日新聞 2007 年 4 月 19 日付け
- 13) 「蛋白加水分解物」とは大豆・小麦・畜産物の筋等を原料にして酸や酵素で分解したアミノ酸とその他の旨み成分である。「\*\*エキス」とは畜産・魚類などの旨みを搾汁・濃

縮したもの、ブイヨンや粉末だしのもと類である。

- 14) 西尾行政書士事務所 <http://www7a.biglobe.ne.jp/~aoi-sougo/yakuuzi43.html>
- 15) 食の安全を考える会 <http://www.atopicco.com/monthly/food/food3.htm>
- 16) 内閣府食品安全委員会 <http://www.ifsis.fsc.go.jp/do/FSILogon>
- 17) 朝日新聞 2007年11月8日付け
- 18) 辻啓介監修「食品の危険度安全度がわかる本」法研 2002年8月 p.26~28
- 19) 日本モンサント <http://monnsanto.co.jp/data/countries/index.shtml>
- 20) 読売新聞 2008年6月30日付け
- 21) 朝日新聞 2007年7月3日付け
- 22) 朝日新聞 2007年10月24日~30日付け
- 23) 日本経済新聞 2008年5月30日付け
- 24) 財団法人日本食品化学研究振興財団 <http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/Kiji.nsf/>
- 25) 厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/ysks18e.pdf>
- 26) 公正取引委員会 <http://www.jftc.go.jp/presserlease/08.may/>
- 27) 読売新聞 2008年7月6日、18日付け
- 28) 朝日新聞 2008年6月18日付け 毎日新聞 2008年6月20日付け

## 参考資料

健康増進法

JAS法（日本農林規格法）

独占禁止法

食品衛生法

不公正な取引法

不正競争防止法

不当景品類及び不当表示防止法

木村錦哉「悪質商法被害例と救済法」自由国民社 2002年4月

辻啓介監修「食品の危険度安全度がわかる本」法研 2002年8月

表示の謎研究会「表示のカラクリ」彩図社 2007年12月

平野鷹子「私たちの消費者法」法律文化社 1998年11月

増尾清「食品表示の見方・生かし方」農山漁村文化協会 2001年12月

宮崎絵美子「表示のカラクリ」彩図社 2007年2月

朝日新聞

日本経済新聞

毎日新聞

読売新聞

経済産業省 <http://www.meti.go.jp/>

公正取引委員会 <http://www.jftc.go.jp/keihyo/kiyaku/ichiran.html>

厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/>

国民生活審議会 <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/shingikai/kikaku/>  
さだこの浅漬工房 <http://www.sadako.jp/tennkabutu.html>  
産経ニュース <http://sankei.jp.com/affairs/crime/>  
食の安全を考える会 <http://www.atopicco.com/monthly/food/food3.htm>  
東京都 <http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/>  
東京都 <http://fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hoei-016/hoei-016.html>  
徳江実「世界の人口」 <http://www.arkot.com/jinkou/>  
内閣府食品安全委員会 <http://www.ifsis.fsc.go.jp/do/FSILogon>  
西尾行政書士事務所 <http://www7a.biglobe.ne.jp/~aoi-sougo/yakuzi43.html>  
日経エコロミー <http://eco.nikkei.co.jp/>  
（財）日本食品化学研究振興財団 <http://ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nst/>  
日本モンサント <http://monsanto.co.jp/data/countries/index.shtml>  
農林水産省 <http://maff.go.jp/>  
（株）ファームネットジャパン <http://sunrisefarm.ne.jp>  
宮城県 <http://www.pref.miyagi.jp/byogai/>